附件2：

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群:是指具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，主要包括大肠杆菌、枸橼酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟杆菌等。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定大肠菌群在餐饮具中不得检出。大肠菌群的危害主要有：引发肠道内外感染，如尿道炎、膀胱炎、腹膜炎、胆囊炎和阑尾炎等症状；引起腹泻，一般会持续两到三天，如果体质较弱，还会延长较长时间；影响消化功能，比如消化不良等，主要原因是破坏了肠道菌群的平衡。

2.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）：是洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，就会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定阴离子合成洗涤剂在餐饮具中不得检出。阴离子合成洗涤剂超标的原因，可能是洗涤剂、消毒剂不合格或使用过量，也可能是由于水冲洗不充分、不彻底，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐具中。

3.联苯菊酯:是一种有机物具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，柑、橘中联苯菊酯残留限量值不得超过0.05mg/kg。如果长期食用联苯菊酯超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。水果中检出超标的联苯菊酯，与水果生长期间农药使用剂量未严格控制或在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

4.三氯蔗糖:又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)关于食品分类及允许使用的食品添加剂种类条例明确，橄榄、杨梅、桑葚属于新鲜水果，不允许使用甜蜜素、糖精钠、三氯蔗糖等食品添加剂。长期食用三氯蔗糖超标的食品，可能会对健康造成一定影响。多数商家添加三氯蔗糖是为了提高水果甜度，从而促进销售，可能采用浸泡等方式进行超范围使用食品添加剂。

5.磺胺类(总量):磺胺类药对许多革兰氏阳性菌和一些革兰氏阴性菌、诺卡氏菌属、衣原体属和某些原虫均有抑制作用，故在畜禽的养殖中广泛应用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)规定，磺胺类兽药在水产品中残留限量100μg/kg。磺胺类药物进入动物体内后，可转移到肉、禽、蛋和乳等动物性食品中，使用不合理很容易在动物组织中造成残留。人类经常食用磺胺类药物残留的动物性食品，可能会引起药物在人体内蓄积，从而影响人体健康。水产品中磺胺类（总量）残留超标可能是因为水产养殖过程中兽药使用次数、使用量或间隔期规范性不足。

6.糖精钠是一种人工合成甜味剂，它具有高甜度、低热量和化学性质稳定的特点，为无色结晶或稍带白色的结晶性粉末。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2014规定在酱腌菜中的限值为0.15g/kg。过量食用糖精钠可能影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，糖精钠在人体内不被吸收，但过量食用会加重肝脏和肾脏的负担，可能导致肝肾功能受损，糖精钠还可能引起血糖波动，增加糖尿病和心血管疾病的风险，对于过敏体质者而言，接触或摄入糖精钠后可能会出现过敏反应。糖精钠超标的原因，可能是商家为增加产品甜味，超限量超范围使用或者未准确计量甜味剂。