附件2：

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群：肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 豆制品》GB 2712-2014中规定，大肠菌群在腐乳中的标准指标为n=5,c=2,m=10²,M=10³。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。预包装食品中微生物超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

2.二氧化硫残：是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，二氧化硫残留量在蔬菜干制品中的限量要求为≤0.2g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。其不合格原因主要是生产加工过程管控不到位，超限量使用食品添加剂。

3.氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯:是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021），氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在桔子中的最大残留限量值为0.1mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。蔬菜中检出超标的农药残留，与蔬菜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:根据《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。三氯蔗糖又名蔗糖素、蔗糖精，是食品生产中常用的甜味剂。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.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、肥皂等日常清洁产品的主要成分，原料为十二烷基苯磺酸钠，是一种白色或淡黄色粉状或片状固体，难挥发，易溶于水，对碱、稀酸、硬水化学性质稳定，微毒。《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。