

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）：是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留过量，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，餐饮具不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，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（饮）具中。

2.二氧化硫：是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在蔬菜制品中最大残留量为 0.2g/kg。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕

吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了追求食品的鲜艳色泽和延长存放时间，过量使用二氧化硫或其前体物质（如亚硫酸盐）或者可能使用劣质原料以降低成本，然后通过超量使用二氧化硫来掩盖原料的缺陷，还有一些传统工艺如硫磺熏蒸漂白等，也可能导致食品中二氧化硫残留量超标。