

附件 2

关于部分检验项目的说明

1.脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。由于脱氢乙酸可与血浆的白蛋白或组织中蛋白质的胺基结合，如果长期过量食用脱氢乙酸含量超标的食品可能会引起肝、肾和中枢神经系统的损伤。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-2024 中规定，粮食加工品(生湿面制品)中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。

2.多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》GB 31650.1 - 2022 中规定，多西环素在鸡蛋中的最大残留限量值为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

3.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，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，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果餐具清洗消毒过程中控制不当，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的原因可能是由于餐饮具消毒单位使用的洗涤剂质量不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐饮具中。