

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1.大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一。GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》中，就明确了消毒餐（饮）具的卫生要求，明确规定了不得检出大肠菌群。餐具检出大肠菌群通常是由于清洗消毒不彻底、二次污染、水源污染、厨房卫生环境不佳以及人员卫生习惯不良等原因造成的。食用了大肠菌群超标的餐具可能会导致腹泻、肠胃感染等健康问题。

2.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。根据 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。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，对人体健康产生不良影响。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分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。

3.菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。根据 DBS44/ 006-2024《食品安全地方标准 餐饮服务非预包装即食食品微生物限量》规定，熟肉制品中菌落总数不得 $\geq 10^6$ CFU/g。菌落总数不合格可能由以下原因导致：1. 生产者未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；2. 包装容器清洗消毒不到位。

4.甜蜜素

甜蜜素是一种常用的食品添加剂，主要作用是提供甜味，其甜度是蔗糖的 30-40 倍，而价格仅为蔗糖的三分之一。甜蜜素在食品工业中被广泛使用，它可以作为甜味剂，增加食品的口感和风味。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》明确规定，甜蜜素禁止用于馒头、包子、花卷等发酵面制品。过量摄入甜蜜素可能会对人体健康造成危害。由于甜蜜素没有卡路里，可能会减少人们对其他营养物质的摄入，但长期摄入过多的甜蜜素，会导致体内的氯元素摄入过多，需要通过肝脏和肾脏代谢的方式排出体外，易加重肝脏和肾脏的负担。

5.咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超

标的食品，对人体健康可能有一定影响。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3mg/kg。超标原因可能是种植过程中为控制病害，违规加大用药量或未遵守安全间隔期规定，导致上市销售时药物残留未降解至安全水平。