

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 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。根据《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》（DBS44/006-2024）规定，其他米类制品（自制）中菌落总数不得 $\geq 10^5$ CFU/g。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。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。

2. 腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。长期食用腈苯唑超标的香蕉可能会影响人体健康，但一般不会导致急性中毒。香蕉中腈苯唑超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

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。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。根据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）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。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因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。