

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）

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《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。

2. 戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。《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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

3. 黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生油中黄曲霉毒素 B₁的最大限量值为 20 μg/kg。花生油中黄曲霉毒素 B₁检验值超标的原因，可能是生产者使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。

4. 大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一。如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适的症状。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。