附件4

**关于不合格检验项目的说明**

1. 阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，是一种低毒物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，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。阴离子合成洗涤剂能刺激体重增加，可引起血红蛋白、红细胞和白细胞数量的变化，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（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。

1. 二氧化硫残留量

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。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《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（以SO2残留量计）在其他香辛料调味品中不得使用。其他香辛料调味品中二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，目前已被国内外广泛应用于食品卫生工作中。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群的检验标准为不得检出。复用餐饮具大肠菌群不合格原因一是餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。人使用大肠菌群超标的餐饮具后，容易腹泻。

四、水胺硫磷

水胺硫磷是一种速效杀虫、杀螨剂，是一种广谱杀虫剂。水胺硫磷没有蓄积中毒作用，但是能通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。对于日常购买的蔬菜瓜果，要有效去除表面的农药残留，建议可先用清水冲洗掉蔬菜的表面污物，然后再用清水浸泡不少于10分钟。这样清洗浸泡2次后基本上就可以清除绝大部分残留的农药成分。