

附件 2:

关于部分检验项目的说明

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。二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也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。

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，即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，其主要成分为十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、温度性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。筷子、餐盘等检出阴离子合成洗涤剂，原因可能是消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够清水冲洗，餐具漂洗池中用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在筷子、餐盘中。

3. 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。食品中检出大肠菌群，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。食品中大肠菌群超标

会破坏其营养成分，加快食品腐败变质的速度，降低食物营养价值。食用大肠菌群超标的食物易引起肠道疾病，特别是导致肠胃感染、腹泻呕吐、严重威胁健康安全。

4. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，过量添加多种不同防腐剂所致。