

附件3

部分不合格检验项目小知识

一、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是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，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗。

二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具污染常用指示菌之一。复用餐饮具中检出大肠菌群的原因可能由于产品的清洗灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

四、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，

兼有触杀和一定的内吸作用。蔬菜中氟虫腈超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

五、铝的残留量（干样品, 以 Al 计）

铝主要是在制作粉条、粉丝或油条、油饼过程中添加明矾引入。明矾是一种食品添加剂，制作粉条、粉丝添加明矾可以使成品更加筋道。铝残留量超标的原因可能是企业超限量使用食品添加剂。

六、霉菌和酵母

霉菌和酵母是自然界中广泛存在的真菌。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过 10^3 CFU/g。食用淀粉中霉菌和酵母超标的原因，可能是生产企业所使用的原料受到污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。