附件4

**关于部分检验项目的说明**

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的作为肠道致病菌污染食品常用指标菌之一，复用餐饮具中检出大肠菌群，在卫生学上意味着餐具曾受到人与温血动物粪便的污染，餐饮具消毒温度和时间未达到规定要求、保洁环节不规范、摆台时间太长等，都有可能导致大肠菌群超标。如果大肠菌群超标，容易导致肠胃炎，严重的上吐下泻。夏季天气炎热，人们休息得不好，老人、小孩及病患者抵抗力弱极容易感染病菌。

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，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，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。《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。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，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。

1. 6-苄基腺嘌呤(6-BA)
2. 苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。
3. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是两种常用的农药成分，它们通常用于防治植物病害。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3 mg/kg 。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是山药生长期间，农民超量或频繁使用含有咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的农药，或者在收获前未遵守规定的安全间隔期，不当使用含有该成分的农药，或者产品过期或在不适宜的条件下储存，可能导致有效成分分解或变质，就可能导致该农药在山药中的残留量超过食品安全标准。此外，不规范的运输条件也可能导致山药受到污染。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，水果制品中的二氧化硫残留量最大残留限量值为0.1 g/kg 。水果制品中的二氧化硫残留量超标可能是另外加工过程中，为了让枸杞看起来更加“水灵”，使用硫磺熏蒸，超范围或超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。