附件4

关于部分检验项目的说明

**1、阴离子洗涤剂**

阴离子合成洗涤剂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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这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。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。主要不合格原因是：清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格；洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净；餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。要有效解决餐具中阴离子洗涤剂超标问题正规渠道购买符合国家标准的餐具洗涤剂、消毒剂；根据餐具上的油污情况及洗涤剂、消毒剂的使用说明，使用合理剂量的洗涤剂、消毒剂，避免过量使用洗涤剂、消毒剂；流水彻底冲洗使用了洗涤剂、清洗的餐具，以避免残留。

**2、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。餐具中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌）污染的可能性较大。《GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

**3、胭脂红**

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，熟肉制品中不得使用胭脂红。熟肉制品检出胭脂红的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

**4、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，具备触杀和胃毒作用。主要作用于中枢神经的锥体外系统、小脑、脊髓和周围神经。其作用机制目前多认为是选择性地减慢神经膜钠离子通道闸门的关闭，使钠离子通道保持开放，去极化延长，周围神经出现重复的动作电位，使肌肉收缩，最终由兴奋转为抑制，因此，其临床表现以神经系统为主。超标的原因，可能是为快速控制虫害，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。