附件4

关于部分检验项目的说明

**1、敌敌畏**

敌敌畏是一种广谱性杀虫、杀螨剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。敌敌畏挥发性强，对水体和大气可造成污染，易于通过呼吸道或皮肤进入动物或人体内。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**2、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌,广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等,易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长,营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖,可能会引起味道、气味和浊度的改变。对于抵抗力较差的人群,饮用铜绿假单胞菌超标的桶装饮用水存在健康风险。主要不合格原因:可能与原料水体受到污染,生产过程中卫生控制不严格、杀菌不彻底,生产工艺存在缺陷,包装材料清洗消毒不彻底等有关。

**3、大肠菌群**

食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。肠胃敏感的人，食用了大肠菌群超标的产品，容易出现腹泻、呕吐等症状。不要不合格原因：可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在消毒过程中灭菌不彻底等。

**4、毒死蜱**

毒死蜱又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

**5、氧乐果**

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，对害虫击倒力快，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用，其作用机制为抑制昆虫胆碱酯酶。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.02 mg/kg。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康有一定影响。

**6、挥发性盐基氮**

挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）中规定，挥发性盐基氮在鲜（冻）畜、禽产品中的限量值为15mg/100g。挥发性盐基氮超标的原因，可能是生产企业卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质；也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。食用挥发性盐基氮超标的食品，可能会引起反胃、腹泻等症状。

**7、过氧化值**

过氧化值反映了油脂酸败的程度。过氧化值高表明样品中油脂和脂肪酸等被氧化到了一定程度，吃起来有酸败、哈喇等异味，涩，口感差，食之影响健康。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值超标的原因可能是油脂原料保存不当或存放过久导致原料中的油脂发生氧化；生产过程中，操作工艺控制不当，加工温度过高，持续时间久，导致含有的油脂加速氧化；产品包装不符合要求，受温度、湿度、空气、光线等影响促使油脂氧化加速，导致产品过氧化值超标。

**7、脱氢乙酸及其钠盐**

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强。餐饮加工食品中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，违规使用了该添加剂，脱氢乙酸及其钠盐能迅速而完全地被人体组织所吸收，进入人体后即分散于血浆和许多的器官中，有抑制体内多种氧化酶的作用，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体造成一定危害。

**8、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，是一种低毒物质，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。作为一种非食用的合成化学物质，GB 14934-2016 品安全国家标准消毒餐（饮）具》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。