附件4

关于部分检验项目的说明

**1、阴离子合成洗涤剂**

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**

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。

**3、酸价**

酸价主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响,但一般情况下,消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味,需避免食用。造成酸价不合格的原因,可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。

**4、镉**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，食品中镉超标的原因，可能是其在种殖过程中富集了环境中的镉元素。镉对人体的危害主要是慢性蓄积，长期摄入镉含量超标的食品，可能会导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

**5、铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。蔬菜中铅超标的原因，可能是其在种殖过程中富集了环境中的铅元素。铅可以在人体内积累，长期摄入铅超标食品，会严重影响大脑和神经系统。

**6、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—2019）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。

**7、4-氯苯氧乙酸钠**

1. 氯苯氧乙酸钠，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等，并能调节植物株内激素的平衡。但由于其对人体有一定积累毒性，豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠可能是由于豆芽生产商在生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用。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）规定豆芽生产经营过程中禁止使用4-氯苯氧乙酸钠。

**8、恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在淡水鱼中不得检出。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状，甚至还可能引起肝损害。