

关于部分检验项目的说明

（一）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，主要成分是十二烷基磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用。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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)规定消毒餐(饮)具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂可能是餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，又或者未经足够量清水冲洗导致。

（二）大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一，食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，还会加速食品腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定，消毒餐(饮)具中大肠菌群限量为不得检出/50cm²。餐饮具检出大肠菌群超标主要反映该餐饮具消毒卫生状况不达标，有可能是餐饮单位自消毒灭菌不彻

底，未严格按照卫生操作规范要求进行消毒，致使餐饮具清洗及消毒效果不好；也有可能是餐饮具虽然已经消毒，却因保洁措施不到位造成二次污染。

（三）胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入胭脂红超标的食品，也存在健康风险。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，胭脂红（以胭脂红计）在糖果和巧克力制品包衣中最大使用量为0.1g/kg。检出胭脂红超标的原因可能是生产企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超量添加，也可能是企业使用的原料含有胭脂红从而带入最终产品中。

（四）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。贝类中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂

白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为 0.1g/kg。酱腌菜中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

（六）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，在芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类中铅（以 Pb 计）限量值为 0.2mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

