**附件3**

部分不合格检验项目小知识

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，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,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，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《食品安全国家标准 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。

二、铝的残留量(干样品，以Al计)

铝添加剂（硫酸铝钾、硫酸铝铵）作为膨松剂在淀粉制品（粉丝粉条）生产中具有重要作用，可以增加产品筋度和韧性，使产品不粘连不断条。《食品安全国家标准食品添加剂食用标准》（GB 2760-2014）中增补公告国家卫生计生委公告 2015 年第 1 号文中规定粉丝粉条中铝的残留限量为≤200mg/kg（干样品，以Al计）。铝在一定剂量下具有神经毒性、生殖毒性、发育毒性，过量摄入铝会影响儿童的智力发育，并与软骨病和骨质疏松的发生相关。铝虽然具有毒性，但并不是只要摄入就会对人体健康产生危害，其毒性既取决于食品中铝的含量，还与食用含铝食品的数量以及食用时间长短密切相关。铝的残留量超标的主要原因可能为：企业为改善产品口感，超限量使用食品添加剂；企业对相关标准的了解熟知度较低；对原料把控不严，可能使用了含铝较高的食品添加剂。

三、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是加工过程中，超限量使用亚硫酸盐、二氧化硫等物质，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。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

五、菌落总数

菌落总数是评价食品卫生质量的重要指标之一，菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。如果食用微生物超标的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状。