

附件 2

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）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，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。铜绿假单胞菌超标可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（三）组胺

组胺广泛存在于人体组织的自身活性物质，可引起炎症和过敏性疾病。根据《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产

品》(GB 2733-2015)规定,高组胺鱼类中组胺含量应 $\leq 40\text{mg}/100\text{g}$,其他海水鱼类中组胺含量 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ 。高组胺鱼类是指鲐鱼、鲭鱼、竹荚鱼、鲭鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼。当鱼体不新鲜或腐败时,细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺,使组胺含量升高,摄入后可引起过敏型食物中毒。组胺中毒主要发生于沿海地区及有食用海产鱼习惯的地区。一般为进食后 0.5-1 小时发病,主要表现为脸红、头晕、头痛、心慌、胸闷和呼吸促迫,部分可出现视物模糊、口和舌及四肢发麻、恶心、呕吐、腹痛、荨麻疹等。

(四) 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵,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。《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)》中规定,生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质,豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠,可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根,提高豆芽产量,从而违规使用相关农药。

(五) 铝的残留量(干样品,以 Al 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留，含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因可能是生产者在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量，也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高，还可能是其使用了受环境影响有较高铝含量的原料。

（六）戊唑醇

戊唑醇具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。戊唑醇作拌种剂使用，可有效防治谷物上各种黑穗病和腥黑穗病。喷雾使用时，戊唑醇可防治黄瓜、花生、香蕉、油菜、大豆、茶树、梨果和核果、咖啡、豆类、番茄、马铃薯和鳞茎类蔬菜等各种作物上的众多病害。经口毒性低，一般对皮肤有刺激性，中毒症状表现为头晕、恶心、呕吐、面色潮红等。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，在葱中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是种植过程中为了快速控制病害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。