附件1

部分不合格检验项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群超标的食品餐饮具可能会导致食物被污染。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具不得检出大肠菌群。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是餐饮具在存放过程受到环境的污染，或是灭菌不彻底。

二、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。菠菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

三、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品中检出糖精钠的原因，可能是餐饮店为改善产品口感而超范围使用。

四、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（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，但长期食用铝残留超标的食品可能会导致运动和学习记忆能力下降。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以Al计）不得超过200mg/kg。土豆粉中铝的残留量超标的原因，可能是个别商家为改善产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝食品添加剂。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粉丝粉条中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。土豆粉中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外，但如果长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。