

## 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）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，但过量食用会引起如恶心、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)在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.1g/kg，在蜜饯凉果中的最大使用量为 0.35g/kg。酱腌菜、蜜饯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。

### （三）苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，苯醚甲环唑在水果柑、橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。苯醚甲环唑残留量超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量，也可能是未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

### （四）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

### （五）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程中违规使用。