附件4

关于部分检验项目的说明

腐霉利

腐霉利属新型高效农药杀菌剂，主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有治疗和保护双重作用。腐霉利是内吸性杀真菌剂，对葡萄孢属和核盘菌属真菌有特效，能防治果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病，对苯丙咪唑产生抗性的真菌亦有效。使用后保护效果好、持效期长，能阻止病斑发展蔓延。在作物发病前或发病初期使用，可取得满意效果。一般只对皮肤和眼有刺激作用，经口毒性低，无人体中毒的报道。

阴离子合成洗涤剂

主要来源于洗衣粉、洗洁精等洗涤剂，在餐饮、消毒过程中广泛使用。出现阴离子合成洗涤剂不合格可能有以下几种原因：使用的洗涤剂不合格；使用量过大，未经足够量清水冲洗；餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。主要成分为十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，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。

大肠菌群

表明食品是否直接或间接受到粪便污染，从而推断食品受到肠道致病菌污染的可能性。

甲拌磷

主要用途是内吸杀虫、杀螨剂，具胃毒、 触杀和熏蒸作用。制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。短期内接触（口服、吸入、皮肤、粘膜）大量接触引起急性中毒。表现有头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、流涎、瞳孔缩小、呼吸道分泌物增多、多汗、肌束震颤等。重者出现肺水肿、脑水肿、昏迷、呼吸麻痹。部分病例可有心、肝、肾损害。少数严重病例在意识恢复后数周或数月发生周围神经病。个别严重病例可发生迟发性猝死。血胆碱酯酶活性降低。

铝的残留量

使食品彭松、酥脆，增加口感。常见油条，土豆粉，膨化食品薯片等，食用过多引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重者可能痴呆。人体中铝元素含量太高时，会影响对磷的吸收，造成沉积在骨质中的钙流失，抑制骨生成，容易发生骨折。

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。