附件3

关于部分检验项目的说明

一、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 在月饼中不得使用。月饼中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) 检测值超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；也可能是原材料带入。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在辣椒中的最大残留限量为0.02mg/kg。超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

四、阴离子合成洗涤剂

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，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，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，而被广泛使用。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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐(饮)具阴离子合成洗涤剂不得检出。餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是：餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗，餐(饮)具漂洗池内清洗用水重复使用，餐(饮)具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐(饮)具中。