附件2

关于部分检验项目的说明

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。餐具在与食品接触中，会迁移出有害物质，进入食品中，从而给人们的健康带来危害。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。面碗中大肠菌群超标的原因，可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等生产设备的污染和餐饮具灭菌不彻底而导致。整体来说和不注意卫生有关，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具中大肠菌群不得检出。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子表面活性剂是一种混合物，主要成分是烷基苯磺酸钠，还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分。阴离子合成洗涤剂是餐饮具抽检的重要检测项目。简单说来，就是餐具清洗、消毒不彻底，餐具表面仍然残留洗涤剂。鸡盘、虾盘、大圆盘中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是餐饮企业普遍未配备餐具自动清洗消毒机，容易造成洗消剂残留量超标。另外，餐饮企业的餐饮具洗涤剂使用量过多，未经足够量清水冲洗。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》中规定，餐饮具中阴离子合成洗涤剂不得检出。

三、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或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.《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。