附件 3

不合格项目解读

一、甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。造成面点中甜蜜素不合格的原因应该是经营者为增加产品甜味、改善口感，超范围使用含甜蜜素的甜味剂所致。

二、铅

铅是常见的重金属污染物之一，人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体。干山药片和洗姜中铅超标的原因，可能是原料种植过程中对环境中铅元素的富集所致。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。干山药片中二氧化硫超标的原因，可能是生产经营者为降低成本使用劣质原料，其后为提高产品色泽使用二氧化硫；也有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

四、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。餐具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放

过程中受到污染所致。

五、阴离子合成洗涤剂

其主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是日常生活中经常用到的洗涤用品的主要成分，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点。餐具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是餐饮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或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，进而残存在餐具中。

六、三唑磷

三唑磷是具有触杀和胃毒作用的有机磷类广谱性杀虫、杀螨剂，无内吸性，但会深度渗入植物组织。食用食品一般不会导致三唑磷的急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。耙耙柑中三唑磷超标的原因，可能是种植者对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。