附件3

关于本次检验不合格项目的说明

一、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）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，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，淀粉类不得使用二氧化硫。淀粉类中检出二氧化硫残留量的原因，可能是加工过程中，超范围使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

二、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苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果饮用水生产过程或餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。

三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素是一种常用甜味剂，主要作用是提供甜味，其甜度是蔗糖的30～80倍，是食品生产中常用的添加剂。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。甜蜜素的使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）及《关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告2017年第 8 号》、《国家卫生健康委员会关于（±）-1-环己基乙醇等食品添加剂新品种的公告2018年第8号》的规定，我国食品标准中糕点甜蜜素最大允许限为1.6g/kg。自制的馒头、包子中检出甜蜜素的原因，可能是为了降低成本，超限量使用甜蜜素。

四、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗菌药。具有抗菌谱广、内服易吸收快、组织分布广泛等优点。

目前，我国已批准使用的甲硝唑以预混剂和可溶性粉为主，用于猪和鸡，其中蛋鸡产蛋期禁用，休药期为猪3日、鸡3日。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，地美硝唑被列入允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。动物产品的地美硝唑残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入地美硝唑残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝功能损伤等。

五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。

六、沙门氏菌

沙门氏菌属肠杆菌科，为革兰氏阴性肠道杆菌，是一种常见的食源性致病菌。在冰箱中可生存3-4个月，在自然环境的粪便中可存活 1-2 个月。对热抵抗力不强，在60℃条件下15分钟可被杀死。

沙门氏菌不合格原因可能有生产加工人员带菌造成污染，或者原料污染、生产过程卫生条件控制不当、杀菌不彻底、储运不当，或者生产过程中产品的交叉污染。对人的危害主要是引起食物中毒，临床上有发热、腹泻、腹痛等症状，中毒原因主要是摄入了被沙门氏菌污染的食品，常见以动物性食品为主，主要为畜肉类、禽肉、蛋类、奶类及其制品。

七、多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。

目前，我国已批准使用的多西环素以盐酸盐为主，主要有片剂、粉剂、颗粒剂、可溶性粉、注射液和子宫注入剂等剂型,可用于猪、驹、犊、羔、犬、猫、禽、鱼，其中蛋鸡产蛋期禁用，其他动物休药期因剂型和生产工艺不同有所差异。

动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。

八、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，其具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点。

动物性产品的磺胺类药物残留通常很低，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入磺胺类药物残留不合格的食品，可能在人体内蓄积，不利健康，可引起过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统和肝脏损伤。