附件3

不合格项目情况说明

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。餐饮具中检出大肠菌群，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。使用大肠菌群超标的餐饮具，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

二、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，通常为烷基磺酸钠类物质。阴离子合成洗涤剂毒性较低，但对机体有持久的慢性毒性作用，长期摄入，会对皮肤、肝脏等有损伤作用，还可能引起人体呼吸系统的过敏性反应。不合格原因分析：可能是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（饮）具中。

三、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。长期摄入蛋白质不足，会引起机体代谢率下降，对疾病抵抗力减退，可能引发器官损害。不合格原因分析：可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。不合格原因分析：可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也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所造成。

五、酸价

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。不合格原因分析：可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

六、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入胭脂红超标的食品，存在致畸、致癌的可能性。不合格原因分析：可能是生产过程中计量不准导致终产品胭脂红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用，还可能是企业掺假造假滥用色素。

七、氯氟氰菊脂和高效氯氟氰菊脂

氯氟氰菊脂和高效氯氟氰菊脂是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。不合格原因分析：可能是为控制虫害，超量使用；或者不遵守休药期规定,致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。