附件2

部分不合格项目的小知识

1. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分就是阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。它是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。其不合格的原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

二、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾）,硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。当前并无报告提示一般人通过食物途径摄入的铝会引起急性中毒，但铝在人体内有蓄积性，铝的主要毒性表现在神经毒性、生殖和发育毒性。按照国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，油炸面制品的限量值≤100mg/kg。其不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用；二是可能超范围添加同功效物质。