附件2

部分不合格项目的小知识

一、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，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，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。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂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，过量食入会引起人体对铁和钙等成分的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。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。铝的残留量不合格的原因可能是：一是商家违规过量使用或超范围添加同功效物质；二是原料带入。

三、亚硝酸盐

亚硝酸盐是一类无机化合物的总称，主要包括亚硝酸钠和亚硝酸钾。亚硝酸盐作为护色剂和防腐剂，可以使肉制品呈现鲜艳的红色，也能够抑制肉毒梭菌的生长和繁殖，因此，被广泛应用于肉制品加工中。《卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告》规定，酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）禁止使用亚硝酸盐。产品不合格的原因有可能是：一、生产企业在生产过程中未准确计量导致；二、为延长保质期多加了成分不明的复配添加剂等，造成重复添加而导致超限量。亚硝酸盐进入血液后可将血液中的低血红蛋白氧化成高血红蛋白，且在酸性条件下（如胃液中）易与胺类物质发生反应，生成亚硝基化合物。亚硝基化合物是最主要的化学致癌物之一，一次性食用过多或者误用亚硝酸盐均可引起急性中毒。

四、铅

铅是最常见的重金属元素污染物之一，是一种慢性和积累性毒物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）中规定，肉制品中的铅的检测结果不得超过0.5mg/kg。重金属铅超标原因可能是：一、环境污染带入原料，说明生产企业对原料把关不严；二、使用了铅含量超标的原料，也有从生产设备迁移入食品的可能。