附件4

**不合格项目解读**

一、餐饮食品不合格项目阴离子合成洗涤剂、大肠菌群解读

阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，如餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。如果使用大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染等。根据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，大肠菌群的标准值应为“不得检出”。

二、酒类不合格项目甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)解读

甜蜜素是一种常用的甜味剂，其甜度是蔗糖的30-40倍，糖精钠的甜度比蔗糖甜300-500倍。不少商家为了追求酒水的绵甜口感，在白酒制作过程中添加甜味剂以制造“回甘”假象。甜味剂如果在白酒中使用，主要系改善或掩盖酒中的苦味，在白酒中使用属于超范围添加。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（G2760-2014）规定，甜蜜素不允许在蒸馏酒中使用。

三、蔬菜制品不合格项目二氧化硫残留量解读

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫残留。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定，干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。

四、调味品不合格项目总酸（以乙酸计）解读

总酸是食醋的特征性品质指标之一，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。食醋总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产企业生产工艺控制不严，未按产品标签明示要求组织生产。