附件2

本次检验不合格项目的说明

一、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。

二、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。食品中检出大肠菌群，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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在加工过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

三、大肠埃希氏菌

大肠埃希氏菌是肠出血性大肠埃希氏菌的一种血清型，属于食源性致病菌。具有较强的耐酸性，pH2.5-3.0可耐受5小时；耐低温，能在冰箱内长期生存；在水中可存活数周至数月；不耐热，75℃条件下1分钟即被灭活；对氯敏感，可被浓度为1mg/L的余氯杀灭。

四、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，是洗洁精的主要成分，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。如果餐（饮）具清洗过程中控制不当，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。

五、铝的残留量（干样品,以Al计）

含铝（aluminium）食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。

铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

六、倍硫磷

倍硫磷是对人、畜低毒的有机磷农药，具有触杀、胃毒和熏蒸作用，对多种害虫有效。

中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，从而失去分解乙酰胆碱的功能，致使乙酰胆碱在生理部位积聚，发生胆碱能神经功能紊乱的一系列症状，包括恶心、呕吐、腹痛、视物模糊、瞳孔缩小、震颤、肌肉痉挛等，少数中毒者急性中毒后出现迟发性周围神经病。

食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。