

附件 3

一、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,遇水以后形成亚硫酸,国内外允许使用的一种食品添加剂。通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式用于食品。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色,亚硫酸对食品的褐变有抑制作用,对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用,因此既是漂白剂又是防腐剂。

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,少量摄入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。

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。食品中大肠菌群不合格,说明食品存在卫生质量缺陷,提示该食品中存在被致病菌污染的可能,对人体健康具有潜在危害,尤其对老人、小孩的危害更大。

三、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洁精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,在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用,但是如果餐具清洗消毒流程控制不当,会造成洗涤剂在餐具上的残留,

对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

四、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

五、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是低毒杂环类杀菌剂农药，具有高效广谱杀菌特点，易溶于有机溶剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有良好的防治作用。在土壤中移动性小，降解缓慢。急性毒性剂量分级为低毒级，对皮肤、眼睛有刺激作用，相关研究未见遗传性毒性。长期反复接触是否有蓄积性作用尚无明确科学证据。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。

六、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以 100g (或 1kg) 被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映产品油脂被氧化的程度。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中很容易辨别出哈喇等异味，需避免食用。

七、铅(以 Pb 计)

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康，人体多通过摄取食物、水等方式把铅带入人体，进入人

体的铅 90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体不适，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

八、碎米(小碎米)

碎米（小碎米）是大米质量的重要指标，碎米超标虽然对人体健康没有太大影响，但碎米率高将影响大米的整齐度和口感，同时也不利于储藏。

九、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用，是目前应用最广泛的合成防腐剂。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，在体内无残留，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期大量食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的健康造成一定影响。