附件3

部分检验项目的说明

一、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜灰霉病防治。腐霉利对眼睛、皮肤有刺激作用。

二、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。

四、山梨酸

山梨酸及山梨酸钾是国际粮农组织和卫生组织推荐的国际公认、广谱、高效、安全的食品防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，是近年来国内外普遍使用的防腐剂。山梨酸是一种不饱和脂肪酸，参与体内正常代谢，并被人体消化和吸收，产生二氧化碳和水。联合国粮农组织、世界卫生组织、美国食品药品管理局都对其安全性给予了肯定。山梨酸的毒副作用比苯甲酸、维生素C和食盐还要低，不会对人体产生致癌和致畸作用。消费者长期服用山梨酸超标的食物，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

五、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。造成过氧化值超标的原因可能是生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

六、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类药物及其代谢物，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等问题。

七、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速等特性。食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，可能引起头痛，头昏，恶心，呕吐、肌肉震颤、抽搐等症状。

八、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，即日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分为十二烷基苯磺酸钠。该物质为低毒物质，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，复用餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。