附件4

关于部分检验项目的说明

一、阴离子合成洗涤剂

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、肥皂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，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。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不合格或使用量过大，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。

二、铝的残留量(干样品,以Al计)

硫酸铝钾(又名钾明矶)、硫酸铝铁(又名钱明矶)是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、中和剂和固化剂等，很多国家如美国、欧盟成员国澳洲I、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，硫酸铝钾硫酸铝锭作为膨松剂、稳定剂可按生产需要适量使用于油炸面制品培烤食品，铝的残留量(干样品，以A1计)<100mg/kg。但在发酵面制品中不得使用。长期摄入铝残留量超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。