附件4

关于部分检验项目的说明

**一、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。

**二、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

**三、大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品或餐饮具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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

**四、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种广谱杀菌剂，广泛应用于农业生产中，对植物病害和害虫具有很好的防治效果，如果不慎食用，通常会对人体造成损害。吡唑醚菌酯含有一定的毒性，能够杀灭蔬菜上的细菌、害虫等，在农业生产中使用的浓度较低，通常在5%以下，低于其毒性临界浓度，在正常使用情况下对人体的毒性较小。如果吡唑醚菌酯的残留量超标，可能会对人体健康造成影响，如果不慎食用了表面残留吡唑醚菌酯的食物，可能会引发恶心、呕吐等中毒症状。此外，吡唑醚菌酯可能会对人体的免疫系统产生影响，导致免疫力下降，容易被细菌、病毒等病原体感染，患上相关疾病。建议在喷洒吡唑醚菌酯一周后再食用相关食物，食用前将其清洗干净，以免造成不良后果。

。