附件4

部分不合格项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标，

1. 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。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。食品中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。

1. 阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中被广泛使用。GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》规定，采用化学消毒法的餐(饮)具的阴离子合成洗涤剂应不得检出，造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求:另一方面可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐饮具洗涤剂、消毒剂残留;洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。