

关于部分检测项目的说明

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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中均规定，噻虫胺在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。甜椒、姜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。

二、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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。使用大肠菌群超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道感染等。

（1）可能是餐饮具清洗不彻底；（2）可能是消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；（3）可能是在清洗、灭菌过程中受到人员、工器具的污染；（4）也可能是餐（饮）具存放的区域不洁净，而造成了二次污染所致。

五、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衣粉、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，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消

毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中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。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，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。