

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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在豆类蔬菜和番木瓜中最大残留限量值为 0.01mg/kg。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、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，就是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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定复用餐饮具的最大限量值为不得检出 mg/100cm²。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水重复使用，可能造成洗涤剂在餐具上的残留。

三、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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, 可能会危害人体健康。

大肠菌群超标的原因, 可能是产品所用原料、包装受到污染; 也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格, 产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染, 还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。