

## 附件 2

# 不合格项目小知识

### 一、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。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。

### 二、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。蔬菜中铅超标的原因可能是在生长过程中富集了环境中铅元素。

### 三、噻虫嗪

噻虫嗪是一种烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。食品中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品对人体健康有一定影响。蔬菜中噻虫嗪残留量超标

的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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噻虫嗪残留量超标。

#### **四、镉（以 Cd 计）**

镉（以 Cd 计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。新鲜蔬菜中镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中镉元素。

#### **五、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。龙眼中二氧化硫超标的原因可能是为了提高产品色泽超量使用二氧化硫或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

#### **六、甲拌磷**

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。蔬菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，在种植过程中违规使用。

#### **七、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。

## 八、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害，还能诱变许多作物尤其是谷物的生理现象，如提高对氮的吸收，从而促进作物快速生长，提高作物产量，从而达到作物高产的目的。芒果中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。