**附件3**

部分不合格检验项目小知识

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，即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，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。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《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。

二、菌落总数

菌落总数是评价食品卫生质量的重要指标之一，菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。如果食用微生物超标的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状。

三、噻虫胺

 噻虫胺是烟碱类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康有一定影响。

四、氧乐果

氧乐果酸性农药，遇碱易分解，在中性及偏酸性溶液中较稳定。属高毒、广谱性有机磷杀虫、杀螨剂。对害虫击倒力快，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。对人、畜毒性高。《食品安全国家标准食品中最大残留限量》中规定农产品氧乐果的最大残留限量为0.02mg/kg。氧化乐果有很强的内吸杀虫作用，可以被植株的茎、叶吸进植株体内，并可传送到未喷到药液部，而使在上面危害的害虫中毒死亡。