附件 4

关于部分抽检项目的说明

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—2026）中规定，噻虫胺在生姜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。姜、辣椒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

餐饮具中的大肠菌群不合格。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群在餐饮具中不得检出。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。餐饮具大肠菌群不合格原因一是

餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐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；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。人使用大肠菌群超标的餐饮具后，容易腹泻。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛎蜡等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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—2026）中规定，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg，在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。葱、豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

四、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）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，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。