附件4

**部分不合格项目解读**

一、餐饮食品不合格项目糖精钠解读

糖精钠作为甜味剂添加在食品中已有很多年了，价格低廉，其甜度比蔗糖甜300-500倍，在生物体内不被分解，由肾排出体外。其实糖精钠除了在味觉上引起甜的感觉外，对人体无任何营养价值。馒头检出糖精钠原因可能是企业为增加产品甜味或降低成本而超范围使用。

二、餐饮食品不合格项目阴离子合成洗涤剂解读

阴离子合成洗涤剂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，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，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。复用消毒餐具中阴离子合成洗涤剂的含量应符合国家强制性标准GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，标准中规定阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）的限量要求为“不得检出”，也就是说复用餐具在清洗消毒过程中使用的洗消剂应彻底清洗干净，消毒待使用的餐具中阴离子合成洗涤剂不能有残留。

三、餐饮食品不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成餐饮具中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，如餐饮具没有定期清洗消毒，或餐具干热消毒时未达到规定的时间和温度。操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。如果使用大肠菌群超标的餐具，会引起腹泻、肠胃感染等。根据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》的规定，大肠菌群的标准值应为“不得检出”。

四、食用农产品不合格项目噻虫胺、噻虫嗪解读

噻虫嗪是一种新型的高效低毒广谱杀虫剂，是第二代新烟碱类杀虫剂，作用机理与吡虫啉等第一代新烟碱类杀虫剂相似，但具有更高的活性。对害虫具有胃毒、触杀、内吸作用，作用速度快、持效期长等特点。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等防效较好。香蕉中噻虫嗪超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而滥用农药。

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.so.com/doc/5415993-5654138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[叶蝉](https://baike.so.com/doc/6328167-6541777.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[蓟马](https://baike.so.com/doc/5437184-5675493.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[飞虱](https://baike.so.com/doc/5666270-5878929.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.so.com/doc/4590427-4801972.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无[交互抗性](https://baike.so.com/doc/4134061-4333625.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)等优点，香蕉检出超标噻虫胺，可能是果农滥用药导致，根据GB 2763-2019的要求，香蕉中噻虫胺的限量不得超过0.02mg/kg。