附件1

部分不合格检验项目小知识

一、糖精钠(以糖精计)

 糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠（以糖精计）。发酵面制品中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮＋肉中最大残留限量值为100μg/kg。鲫鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

1. 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洁精等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、成本低等优点，在消毒企业、餐饮具洗涤中广泛应用。如果餐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。在GB14934-2016《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不得检出。检出的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够清水冲洗，餐具漂洗池中清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

1. 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。餐饮具检出大肠菌群的可能原因：（1）餐饮具清洗时不彻底或清洗用水多次循环用水可能受到污染；（2）消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，或者餐饮具物理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；（3）餐厅或服务人员卫生情况不够干净清洁，使消毒好的餐饮具受到二次污染。使用大肠菌群超标的餐饮具，容易使人腹泻。

五、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱杀虫剂，主要用于玉米、油菜、马铃薯、水稻、果蔬等，防治蚜虫、飞虱、蝽蟓等刺吸式和咀嚼式口器害虫。根据《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。噻虫胺超标可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

六、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代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，其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜(芜菁除外)中的最大残留限量为0.3mg/kg。噻虫嗪超标可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。