

## 附件4

# 不合格检验项目说明

### 一、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂的主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质。其核心成分十二烷基苯磺酸钠属于阴离子表面活性剂。易溶于水，与阴离子、非离子复配性好，具有良好的乳化、发泡、渗透、去污和分散性能，泡沫丰富，生物降解快，广泛用于牙膏、香皂、洗发膏、洗发香波、洗衣粉、液洗、化妆品以及制药、造纸、建材、化工等行业。

本次监督抽检发现10批次餐饮具样品阴离子合成洗涤剂超标。餐饮具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，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，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残留在餐饮具中。

### 二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。

本次监督抽检发现1批次餐饮具样品大肠菌群超标。餐饮具中检出大肠菌群的原因，可能是清洗消毒过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与餐饮具内壁接触；或者是餐饮具清洗消毒不到位。

### 三、铅（以 Pb 计）

铅（以Pb计）普遍存在于自然界中，不会分解，是具有蓄积毒性的有害物质，通过食物链在人体内不断蓄积，引起全身性的、多系统的损害，对人体有一定的致畸、致突变作用。

本次监督抽检发现 1 批次姜样品铅（以 Pb 计）超标。姜中铅超标的原因，可能是种植过程中对环境中铅元素的富集导致。

### 四、镉（以 Cd 计）

镉（以Cd计）属于重金属污染物指标，对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等风险。

本次监督抽检发现 1 批次小米椒样品镉(以 Cd 计)超标。小米椒中镉超标的原因，可能是种植养殖过程中对环境中镉元素的富集导致。

### 五、2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐在高浓度下是一种除草剂，主要用于防除禾本科作物田及草地的阔叶杂草；同时，在低浓度下也可作为杀菌保鲜剂，用于柑橘的防腐保鲜。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。

本次监督抽检发现 3 批次水果样品 2,4-滴和 2,4-滴钠盐超标。水果中 2,4-滴和 2,4-滴钠盐超标的原因，可能是种植环节

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。

## 六、噻虫嗪

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物，也可用于动物和公共卫生，防治蝇类。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

本次监督抽检发现1批次水果样品噻虫嗪超标。水果中噻虫嗪超标的原因，可能是种植环节为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 七、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。通过食品摄入一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

本次监督抽检发现1批次食荚豌豆样品吡唑醚菌酯超标。食荚豌豆中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是种植环节为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 八、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。食用食品一般不会导致噻虫胺的

急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

本次监督抽检发现1批次尖椒样品噻虫胺超标。尖椒中噻虫胺超标的原因，可能是种植环节为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **九、丙环唑**

丙环唑是一种具有保护和治疗双重作用的内吸性三唑类杀菌剂。丙环唑具有杀菌谱广泛、活性高、毒性低、杀菌速度快、持效期长、内吸传导性强等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙环唑超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

本次监督抽检发现 1 批次葱花样品种丙环唑超标。葱花中丙环唑超标的原因，可能是种植环节为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

## **十、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，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

本次监督抽检发现 2 批次蔬菜制品和 1 批次调味品样品二氧化硫残留量超标。蔬菜制品和调味品中二氧化硫残留量

超标的原因，可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫；也有可能是为了增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超量使用二氧化硫；或是使用时不计量或计量不准确。

### **十一、三氯蔗糖**

三氯蔗糖是具有增加产品甜味作用的食物添加剂。根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，添加剂不得超范围、超量使用。

本次监督检查发现1批次橄榄样品中三氯蔗糖超标。橄榄中三氯蔗糖超标的原因，可能是种植加工环节为增加产品甜味而超范围、超量使用。