不合格检验项目说明

**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。

**铅（以Pb计）**

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。当人体中铅含量达到一定程度时，会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。铅的污染来源分为直接污染和间接污染。直接污染是指食品在生产过程中直接接触铅或者由于生产工艺的原因直接加入含铅的原料，涉及到食品制作工艺及盛装食品的器皿，罐头食品、皮蛋及爆米花等食品的生产容易存在这种情况。间接污染是指食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染。

**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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫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。食品中二氧化硫不符合标准的原因可能有：个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

**啶虫脒**

啶虫脒是一种氯代烟碱类杀虫剂，属于吡啶类杀虫剂农药。该药剂具有活性较高、用量少、持效期较长又具有速效性等特点，具有触杀和胃毒作用，并有较强的内吸活性。有较强的渗透作用，较快的杀虫力。但啶虫脒在体外实验中显示出对人体外周血淋巴细胞的基因毒性以及细胞毒性，表明其会诱发DNA损伤。

**毒死蜱**

吡虫啉又名毒死蜱、氯蜱硫磷，是一种非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，辣椒中毒死蜱残留限量值为0.02mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期摄入毒死蜱超标食品，对人体健康有一定影响。

**噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长等特点。长期食用农药残留超标的产品，对人体健康有一定危害。

**恩诺沙星**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**酸价（以KOH计）**

酸价/酸值是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。

**菌落总数**

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的菌落数。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。

**克百威**

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。过量使用农药或非法使用禁用农药，则会导致蔬菜、水果农药残留超标。长期食用农药残留超标的产品，对人体健康有一定危害。