

附件3

不合格检验项目小知识

一、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，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。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，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

二、吡虫啉

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。造成吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的卫生指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是由于餐（饮）具消毒单位消毒清洗不彻底，或消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等。

四、联苯菊酯

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、杀螨剂。《食品安

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，联苯菊酯在橘子中的最大残留限量值为0.05mg/kg。联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。

五、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B₁是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定，黄曲霉毒素B₁在芝麻花生酱中的最大限量值为20μg/kg。黄曲霉毒素B₁超标的原因，可能是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当造成的。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速。产生原因，可能是未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，还可能是原料中的脂肪已

经氧化，导致产品油脂氧化。

八、极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子极性大的一些成分。《食品安全国家标准 植物油》中规定，煎炸过程用油中的极性组分 $\leq 27\%$ 。极性组分超标的原因，可能是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

九、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg 。造成噻虫胺超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

十、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫嗪在辣椒中的最大残留限量值为 1mg/kg 。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

