消毒餐（饮）具中大肠菌群

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒食(饮)具》规定消毒餐具中大肠菌群不得检出/50cm2。大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

餐具微生物限量指标不合格的主要原因包括生产用水受到污染、洗消剂不合格、浸泡液氯浓度偏低、消毒温度和消毒时间未达规定要求、餐具消毒后被脏手或脏物接触，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染。

啶虫脒

啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂，啶虫脒杀虫剂主要是干扰昆虫内神经传导作用，通过与乙酰胆碱受体结合，从而抑制乙酰胆碱受体的活性。未遵守采摘间隔期规定或致啶虫脒超标啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《食品安全国家标准食 品中农药最大残留限量》(GB2763- -2021) 中要求，啶虫脒在韭菜中的残留值不大于0.02mg/kg。啶虫脒检出值不合格的原因可能是种植过程中为防止病虫害而超标使用。目前，河南省市场监管局针对抽检发现的问题，已责令当地市场监管部门]对涉及单位依法处理，令查清不合格产品的批次、数量、流向，回不合格产品，采取下架等措施控制风险，分析原因进行整改，并依法予以查处。实,啶虫脒不仅可能在韭菜中残留，也有可能在油菜(普通白菜)中残留。油菜(普通白菜)中啶虫脒残留量超标的原因可能是为了快速控制虫害，加大用药量或末遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中啶虫脒残留量超标。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、动、视物模糊、抽搐、恶心、呕吐等健康危害。

酒精度

酒的度数表示酒中含[乙醇](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%86%87/135334)的体积[百分比](https://baike.baidu.com/item/%E7%99%BE%E5%88%86%E6%AF%94/1303052)，通常是以20℃时的体积比表示的，如50度的酒，表示在100毫升的酒中，含有乙醇50毫升(20℃)，酒精度一般是以[容量](https://baike.baidu.com/item/%E5%AE%B9%E9%87%8F/6067331)来计算，故在[酒精浓度](https://baike.baidu.com/item/%E9%85%92%E7%B2%BE%E6%B5%93%E5%BA%A6/6098643)后，会加上“Vol. ”以示与重量计算之区分。