附件5

部分不合格检测项目小知识

一、阴离子合成洗涤剂

其主要成分十二烷基苯磺酸钠，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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。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应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分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或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂。少量的毒死蜱残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，毒死蜱在菠菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。菠菜中毒死蜱超标的原因，可能是种植单位为了控制虫害而违规使用。

三、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，具有漂

白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是为了提高产品色泽而过量使用二氧化硫，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

四、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，多菌灵在荷兰豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。荷兰豆中多菌灵超标的原因，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。