**不合格项目小知识**

**阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（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。

**大肠菌群**

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示有被致病菌（如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性比较大。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，对人体健康具有潜在危害。

**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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**铝的残留量**

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂。铝残留量超标的原因可能是生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝对人体健康可能有一定影响。