附件2

部分不合格检验项目小知识

一、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）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）具表面。

二、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，调味面制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。调味面制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用了该食品添加剂。

三、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、蔬菜等作物，有效防治黑星病，黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等。杀菌谱广，对子囊菌纲、担子菌纲和包括链格孢属、壳二孢属、尾孢霉属、刺盘孢属、球痤菌属、茎点霉属、柱隔孢属、壳针孢属、黑星菌属在内的半知病，白粉菌科、锈菌目及某些种传病原菌有持久的保护和治疗作用。根据GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，柑、橘中苯醚甲环唑的限值为0.2mg/kg，柑、橘中苯醚甲环唑超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。

四、多西环素

多西环素又名强力霉素或脱氧土霉素，系由土霉素6-位上脱氧而制成的半合成而成，主要通过抑制细菌蛋白质的合成而起到抗菌作用，对敏感菌，比如肺炎球菌、破伤风杆菌、棒状杆菌等革兰阳性菌，以及大肠杆菌、巴氏杆菌、布鲁杆菌，对立克次氏体、支原体、螺旋体等也有一定程度的抑制作用。根据GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，鸡肉中多西环素的限值为100μg/kg，鸡肉中多西环素超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

五、地西泮

地西泮又名安定，为镇静剂类药物，主要用于焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。地西泮可以降低新鲜活鱼对外界的感知能力，降低新陈代谢，保证其经过运输后仍然鲜活，但地西泮在鱼体内残留是永久性的，它可以通过食物链传递给人类。地西泮超过一定剂量会引起人体嗜睡疲乏、动作失调、精神混乱等。根据GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，淡水鱼中地西泮为不得检出，淡水鱼中地西泮超标的原因可能是生产经营者为了减少运输过程中鱼的应激反应，减少互相伤害，降低新陈代谢，以保证鱼鲜活性而违规使用所致。