部分不合格项目的小知识

### 一、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，毒死蜱在小米椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

### 二、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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。

### 三、铅

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能。葛粉中铅超标的原因，可能是食品在生产过程中接触到含铅的器皿，或者是包装物引入，也可能是食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染等。

四、氯氰菊酯和高校氯氰菊酯

氯氰菊酯和高校氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。少量的氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

### 五、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，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

### 六、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，是洗洁精的主要成分，是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂在消毒餐(饮)具中不得检出。