附件6

不合格项目小知识

一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超量使用甜蜜素；也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高；还可能是添加过程中未准确计量等。

二、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。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

三、极性成分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等，其中甘油三酯聚合物对人体健康的危害性最大，它由氧化甘油三酯通过聚合反应生成，可根据聚合程度的不同分为氧化甘油三酯二聚物和氧化甘油三酯寡聚物。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利极性组分不符合标准要求，可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

四、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂包括我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂，其主要成分十二烷基磺酸钠，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中广泛使用。十二烷基磺酸钠是一种低毒物质，对皮肤、肝脏、血液系统等有慢性毒害作用。餐具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格、未彻底冲洗干净或餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染。

五、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，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 2763-2019）中规定，啶虫脒在荚可食豆类蔬菜（食荚豌豆除外）中的最大残留限量值为0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒残留量超标的原因，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。

六、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，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。

七、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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—2019）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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。