部分不合格项目的小知识

一、阴离子合成洗涤剂

洗涤剂，是日常生活中不可缺少的日用化工产品，我们一般使用的洗涤剂是阴离子合成洗涤剂，其主要成分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。GB 14934-2016《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。洗涤剂残留超标，对身体健康有害。

二、大肠菌群

餐具的大肠菌群指的是有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。国家明确规定，餐饮具中不得检出大肠菌群。大肠菌群也是评价卫生质量的重要微生物指标之一，该菌群是作为食品被粪便污染的指示菌。餐饮具中有大肠菌群的检出表示可能被粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小，看作对人体健康具有潜在的危险性。餐具中检出大肠菌群超标的原因可能是餐具在清洗过程后没有消毒或消毒效果不彻底或是清洗消毒后餐具在后期摆放过程中人员或周边环境影响，造成二次污染。

三、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。氯霉素会抑制人体骨骼的造血功能，引起人的再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症等疾病，过量食用氯霉素超标的食品会对人体健康造成危害。但由于氯霉素的抑菌效果好，以及相对廉价，目前仍有少数生产经营企业将其用于家禽、畜类以及水产品中。

四、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，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。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。大鼠急性经口毒性试验LD50为82mg/kg，急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆酯酶活性，症状包括头痛、头昏、恶心、呕吐、出汗、流涎、肌肉震颤，甚至抽搐、痉昏迷。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

五、氟虫腈

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，对蜜蜂、甲壳类水生生物毒性较大，是目前水稻上使用的主要杀虫剂之一，具有良好的杀虫效果。但该农药及其代谢物在水和土壤中降解缓慢，对水生生物、家蚕、蜜蜂等都具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。氟虫睛大鼠经口LD50为100mg/kg bw，急性毒性分级标准为中等毒，中毒表现主要为神经系统兴奋，症状包括头痛、恶心、呕吐、烦躁、双手麻木、四肢抽搐、呼吸困难等。动物研究表明，氧虫睛在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。

2009年我国农业部工业和信息化部环境保护部公告第1157号规定自2009年10月1日起，除卫生用杀虫剂、玉米等部分旱田种子包衣剂外，在我国境内停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂。

六、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。少量苯甲酸对人体无毒害，一般在人体内不会蓄积，若长期过量食入苯甲酸及其钠盐超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或者未准确计量。

七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延缓或抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成不利影响。防腐剂超标的原因可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

八、嗜渗酵母计数

嗜渗酵母菌是一类耐高渗透压的酵母菌的总称，可使蜂蜜发酵酸败。大量食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是原料或包装材料受到嗜渗酵母菌污染，也可能是在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。