附件4

**关于部分检验项目的说明**

**噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，噻虫胺在芹菜中的最大残留限量为0.04mg/kg。超标的原因可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药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，对人体健康也有一定影响。

**二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定，在其他香辛料调味品中不得使用。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂是一种混合物，主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，还有一些增净剂、漂白剂、荧光增白剂、抗腐蚀剂、泡沫调节剂、酶等辅助成分。阴离子合成洗涤剂是餐饮具抽检的重要检测项目。简单说来，就是餐具清洗、消毒不彻底，餐具表面仍然残留洗涤剂。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》中规定，餐饮具中阴离子合成洗涤剂不得检出。料碗中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是餐饮企业普遍未配备餐具自动清洗消毒机，容易造成洗消剂残留量超标。另外，餐饮企业的餐饮具可能是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。