附件22

部分不合格项目小知识

1. 啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《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，辣椒中啶虫脒残留限量值不得超过0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，包装饮用水一个样品中铜绿假单胞菌5次检测结果均不得检出。包装饮用水中铜绿假单胞菌不合格的主要原因，可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，工作人员操作不够规范，生产过程中交叉污染；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

1. 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（以十二烷基苯磺酸钠计）即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

1. 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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，地西泮药物允许作食用动物的治疗用，但不得在动物性食品中检出。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，加大用药量，致使上市销售时产品中药物残留量超标；也可能是在运输过程中为了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而违规使用药物。

1. 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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）和《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，生食动物性水产品和冷冻饮品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。《绿色食品 生面食、米粉制品》（NY/T1512-2021）中规定，米粉制品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过20CFU/g。食品中大肠菌群超标的原因，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。