附件2

抽检小常识及消费提示

一、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，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，在消毒企业中广泛使用，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》中规定，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。

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中的微生物限量大肠菌群不得检出。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，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，毒死蜱在茄果类蔬菜、根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值均为0.02mg/kg。

四、甲硝唑

甲硝唑作为杀菌药在人用药品中应用广泛，而在养殖过程中投喂甲硝唑也能达到较好的杀菌效果。GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》中规定，甲硝唑允许作为治疗作用，但是在动物性食品中不得检出。鸡蛋中甲硝唑残留量超标的原因，可能与养殖户在蛋鸡饲喂过程中的用药有关，未达到休药周期导致甲硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。