## 附件3

## 不合格项目说明

## 本次抽检任务发现的不合格检验项目共计3项，为阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群、氧乐果。

**3.1阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

**共计在6批次不合格样品中检出，占不合格样品总数的75%。集中在餐饮食品。**

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，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。但是，如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响，因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB14934-2016《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，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，未经足够量清水冲洗，餐具漂洗池内清洗用水重复使用，餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**3.2大肠菌群**

**共计在1批次不合格样品中检出，占不合格样品总数的12.5%。集中在餐饮食品。**

《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)中规定餐(饮)具中不得检出大肠菌群。大肠菌群主要不合格原因可能是清洗用水的水质不达标或受到了污染，清洗过程中没有消毒或消毒不彻底，存放环境不符合要求，造成二次污染等。

**3.3氧乐果**

**共计在1批次不合格样品中检出，占不合格样品总数的12.5%。集中在食用农产品。**

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定危害。《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，氧乐果在茄子中的最大残留限量值为0.02mg/kg；茄子中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用所致。