**附件4**

**关于部分检测项目的说明**

**一、噻虫胺**

噻虫胺是指示食用农产品农药残留的常用指标之一。噻虫胺是一种广谱杀虫剂，主要作用是抑制害虫神经系统的信号传导，导致害虫瘫痪和死亡，从而保护农作物的安全。

噻虫胺对人体的危害主要体现在两个方面：

1.对人体健康的影响：噻虫胺对中枢神经系统和呼吸系统有一定的影响，长期接触噻虫胺的人，可能会出现头晕、恶心、呼吸急促等症状。

2.对食品质量的影响：如果蔬菜洒过噻虫胺，不能立即食用，应该等到噻虫胺分解的时间过去，再进行清洗和消毒等处理。因为噻虫胺有较强的残留性，在食用前没有进行清洗和消毒处理可能会对人体健康造成不良影响。

如果您购买的蔬菜洒过噻虫胺，可以按照以下步骤进行处理：

1.将蔬菜浸泡在清水中5-10分钟，让噻虫胺自然分解。

2.用流动水冲洗蔬菜表面，也可以用食盐或白醋的水进行清洗。

3.将蔬菜放置在通风干燥的环境中，晾干后使用。

这样处理后，蔬菜上的噻虫胺就会被彻底去除，可以安全食用了。

由于噻虫胺残效期较长，应严格执行安全间隔期。

**二、大肠菌群**

大肠菌群是指一群能在36℃,24小时内发酵乳糖产酸产气、需氧和兼性厌氧的革兰阴性无芽胞杆菌，它主要包括肠杆菌科的大肠埃希氏菌、枸椽酸杆菌、克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌。如果食用大肠菌群严重超标的食物，可能引起腹泻等肠胃感染性疾病，甚至食物中毒。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，消毒餐（饮）具中应不得检出大肠菌群。

餐具检出大肠菌群超标，反映该餐饮店的消毒卫生状况不达标，原因可能是：（1）餐饮具清洗不彻底。（2）消毒餐饮具用消毒液未达到规定浓度，餐饮具干热消毒时未达到规定温度，以及消毒时间未达到规定要求。

**三、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂包括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，其主要成分十二烷基磺酸钠，具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中广泛使用。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》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。餐具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格、未彻底冲洗干净或餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染。