附件5

部分不合格项目小知识

一、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂一般不会对人体健康造成危害，但长期过量摄入铝超标的食品，会产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，餐饮食品自制糕点中铝的最大残留限量值（干样品，以Al计）为100mg/kg。铝的残留量(干样品，以 Al 计)超标的原因，可能是商家违规过量使用所致。

二、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（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《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）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)不合格的原因，可能是餐饮经营单位清洗消毒流程控制不当，清洗和消毒不彻底，也可能是清洗消毒人员食品安全意识淡漠导致。

三、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的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，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。噻虫胺超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

四、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。少量的阿维菌素残留不会引起人体急性中毒，但长期食用阿维菌素超标的食品，对人体健康可能有一定影响，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。《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，阿维菌素在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。阿维菌素超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。