部分不合格检验项目小知识

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（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苯磺酸钠，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。《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。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为0.3 mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标，可能是在种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体

健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在龙眼中最大残留量为 0.05 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是为改善产品色泽而超范围使用硫磺熏蒸或亚硫酸盐浸泡造成的。