

附件 1-1

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农兽药残留问题

恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

噻虫胺

噻虫胺，是新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。用于水稻、玉米、油菜、果树及其他作物上的刺吸式和咀嚼式害虫，如蚜虫、飞虱等。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对身体健康也有一定影响。

二、质量指标问题

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

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。《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。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不合格或使用量过大，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。