部分不合格项目小知识

**1.菌落总数**

菌落总数就是指在一定条件下（如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等）每克（每毫升）检样所生长出来的菌落数。菌落总数测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。

**2.毒死蜱**

吡虫啉又名毒死蜱、氯蜱硫磷，是一种非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，辣椒中毒死蜱残留限量值为0.02mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期摄入毒死蜱超标食品，对人体健康有一定影响。

**3.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,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。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《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。