**不合格项目小知识**

**阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

**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。食品中检出大肠菌群，提示有被致病菌（如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

**吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**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造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效光谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。