附件4

**关于部分项目的说明**

1. 毒死蜱

毒死蜱又名氯蜱硫磷，作为农用杀虫剂可以有效防治粮食、苹果、蔬菜等多种作物的百余种害虫；作为卫生杀虫剂可以用来防治白蚁和蟑螂等。《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》（GB 2763-2021）中规定，韭菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02mg/kg。本次监督抽检芹菜和韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，属低毒杀虫剂。乙酰甲胺磷为口服[杀虫剂](https://baike.so.com/doc/5348065-5583515.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。保管及使用不当可引起人畜中毒。《食品安全国家标准 食品中农药残留限量》（GB 2763-2021）中规定，包菜中乙酰甲胺磷残留限量值不得超过0.02mg/kg。本次监督抽检包菜中乙酰甲胺磷超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 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。食品餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。多数大肠杆菌感染临床症状表现为腹泻、肠胃感染，可导致人体肠炎甚至是严重的败血症。检出大肠菌群多是因为洗餐具的水受到了污染、厨房卫生环境较差、厨师去完卫生间没洗手、也有可能是用餐环境中有污染源，比如：餐厅内有自由活动的宠物，餐饮具未经过高温消毒或消毒不彻底，在清洗过程中有遗留的洗涤剂，未用清水及时冲洗干净。

综上所述，导致餐具大肠菌群不合格的主要原因是卫生状况不达标。因此，餐饮服务提供者应严格遵守卫生规范，确保餐具的清洁和消毒，以保障消费者的健康。

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，其甜度是蔗糖的30～40倍，可以提升白酒的口感。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，配制酒中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)限量值不超过0.65g/kg。本次监督抽检配制酒中甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)超标的原因，可能是企业对添加剂使用量不了解导致的，也不排除是生产过程中其他辅料使用不当带入。