附件4

**关于部分项目的说明**

**标签**

《食品卫生法》第二十一条。 定型包装食品和食品添加剂，必须在包装标识或者产品说明书上根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保质期限、食用或者使用方法等。食品、食品添加剂的产品说明书，不得有夸大或者虚假的宣传内容。  
　　食品包装标识必须清楚，容易辨识。在国内市场销售的食品，必须有中文标识。

《[中华人民共和国食品安全法](http://www.so.com/s?q=%E4%B8%AD%E5%8D%8E%E4%BA%BA%E6%B0%91%E5%85%B1%E5%92%8C%E5%9B%BD%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B3%95&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)》第四十二条 预[包装](http://www.so.com/s?q=%E5%8C%85%E8%A3%85&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)食品的包装上应当有[标签](http://www.so.com/s?q=%E6%A0%87%E7%AD%BE&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)。标签应当标明下列事项：（一）名称、规格、净含量、生产日期；（二）成分或者配料表；（三）生产者的名称、地址、联系方式；（四）保质期（五）产品标准代号（六）贮存条件；（七）所使用的[食品添加剂](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E5%89%82&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)在[国家标准](http://www.so.com/s?q=%E5%9B%BD%E5%AE%B6%E6%A0%87%E5%87%86&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)中的通用名称；（八）生产许可证编号（九）法律、法规或者[食品安全标准](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%A0%87%E5%87%86&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)规定必须标明的其他事项。专供婴幼儿和其他特定人群的主辅[食品](http://www.so.com/s?q=%E9%A3%9F%E5%93%81&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，其标签还应当标明主要营养成分及其[含量](http://www.so.com/s?q=%E5%90%AB%E9%87%8F&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)。  
 第四十六条 违反本法规定，定型包装食品和食品添加剂的包装标识或者产品说明书上不标明或者虚假标注生产日期、保质期限等规定事项的，或者违反规定不标注中文标识的，责令改正，可以处以五百元以上一万元以下的罚款。

毒死蜱

毒死蜱又名氯蜱硫磷（C9H11Cl3NO3PS），是乙酰胆碱酯酶抑制剂，属硫代磷酸酯类杀虫剂，目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。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。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。农药使用安全间隔期是指最后一次施用农药的时间到农产品收获时相隔的天数，以保证农产品的农药残留量不会超过国家规定的允许标准。不同农药或同一种农药施用在不同作物上的安全间隔期均不一样。比如毒死蜱在蔬菜、果树、花卉中安全间隔期一般为7天，叶菜类采收前安全间隔期10天，超过15天基本上不会有毒死蜱农药残留超过国家规定的限量。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760 — 2014）中规定，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg，其他蔬菜制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。

苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

二氧化硫残留量

国家药监局指出，二氧化硫残留量是中药材及饮片中残留的亚硫酸盐类物质的总量，以二氧化硫计。中药材中之所以含二氧化硫，是因为淀粉和糖含量高的中药材容易起虫，而含硫的化学物质能起到防虫、杀虫的作用。商家用硫磺熏制中药材，正是这个目的。枸杞、当归、天麻、山药、白芍、菊花等都是易被使用二氧化硫的中药材。过度硫熏对很多中药材质量有不利影响。二氧化硫摄入过多也可能损害胃肠、肝脏等器官的健康，严重时还会导致出现腹泻、呕吐等症状。

阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，被我们在日常生活中广泛使用。但是，如果餐具清洗不干净,就会造成洗涤剂在餐具上的残留,对人体的健康产生不良影响。

阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。根据GB14934规定，所用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1-2015《洗涤剂》、GB 14930.2-2012《食品安全国家标准 消毒剂》规定。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。 洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。可能使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐具上残留洗涤剂、消毒剂。餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。

有效解决方式：从正规渠道购买符合国家标准的餐具洗涤剂、消毒剂。根据餐具上的油污情况及洗涤剂、消毒剂的使用说明，使用合理剂量的洗涤剂、消毒剂，避免过量使用洗涤剂、消毒剂。流水彻底冲洗使用了洗涤剂、清洗的餐具，以避免残留。

大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而是一群细菌，该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。使用有大肠菌群的餐具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适症状。

原因分析：洗餐具的水受到了污染。厨房卫生环境较差。餐具清洗过程中没有消毒，且长期使用。洗餐具的地方靠近厕所。餐具存放的地方不干净，造成二次污染。用餐环境中有污染源，比如餐厅内有自由活动的宠物。