附件3

部分不合格检验项目小知识

**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，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。使用存在大肠菌群的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等疾病。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗不彻底，也可能是消毒餐具的消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，又或者消毒时间未达到规定要求，或是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具受二次污染所致。

**噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，噻虫胺在豆类蔬菜、根茎类蔬菜、芹菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg、0.2mg/kg、0.04mg/kg。豇豆、生姜、芹菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**噻虫嗪**

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。不能与碱性药剂混用。不要在低于零下 10℃和高于 35℃的环境储存。对蜜蜂有毒，用药时要特别注意。本药杀虫活性很高，用药时不要盲目加大用药量。农药残超标的原因，一方面是蔬菜比较容易出现病虫害，需要多次、大量的使用农药，一些农户不等度过药物隔离期，就急忙推上市场。另一方面也是由于种植户的安全意识较差，缺乏对化学农药的认识。

**毒死蜱**

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，

毒死蜱在油麦菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。油麦菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。