附件3

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。

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。

二、二氧化硫

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫不合格原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

三、大肠菌群

（1）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。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群不合格原因可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

餐饮具大肠菌群超标原因可能为餐饮企业或餐具消毒单位对餐饮具消毒不彻底或餐饮单位卫生状况较差，餐饮具二次污染导致。

（2）大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐（饮）具检出大肠菌群，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定，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、消毒灭菌不彻底，也可能是操作人员或周围环境不清洁，造成餐饮具二次污染。

四、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨，具有 广谱、高效、低残留等特点。少量的残留不会引起急性中毒， 但长期食用阿维菌素超标的食品，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》（GB 2763-2021）中规定，阿维菌素在油麦菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。油麦菜中阿维菌素超标的原因，可能是农户为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。