

附件 1

部分不合格检验项目小知识

毒死蜱

毒死蜱是一款化学药物，具有触杀、胃毒和熏蒸作用；对水稻、小麦、棉花、果树、蔬菜、茶树上多种咀嚼式和刺吸式口器害虫均具有较好防效；杀虫谱广，易与土壤中的有机质结合，对地下害虫有特效；无内吸作用，适用于无公害优质农产品的生产。长期食用含毒死蜱超标的蔬菜，食用者会有头痛、头晕、无力、视力模糊、恶心、呕吐等症状，严重者会导致肺水肿、大小便失禁、昏迷等，消费者需要注意的是，不要生吃蔬菜，利用热水烫泡的方式去除农药残留的效果最佳。根据 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，韭菜中毒死蜱含量不得大于 0.02mg/kg，韭菜中毒死蜱超标的原因可能是为快速控制病情，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。

丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。柑橘中丙溴磷残留量超标的原因，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。

大肠菌群

大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。另外，大肠菌群超标，也同样会引起腹泻、肠胃感染等。

根据 GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出，出现餐饮具中大肠菌群超标的原因可能为：餐具清洗消毒工作不到位，个别单位的消毒设备设施不够完备，个别不具备高温消毒设施，仅采用紫外消毒工具进行消毒，消毒过程不符合消毒规程；消毒餐具用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，或者是消毒时间未达到规定要求。