附件1：

部分不合格项目小知识

1.噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蔬菜病虫害有较好的防效。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。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。

2.大肠菌群。大肠菌群超标会引起腹泻、肠胃感染等。造成食品中的大肠菌群超标的主要原因是二次污染，大肠菌群数的高低，表明了污染的[程度](http://www.so.com/s?q=%E7%A8%8B%E5%BA%A6&ie=utf-8&src=internal_wenda_recommend_textn" \t "https://wenda.so.com/q/_blank)，也反映了对人体健康危害据性的大小。如加工器具没有定期清洗消毒，操作人员在上完卫生间后洗手不彻底，个人卫生状况未达标，直接影响最终产品的卫生状况。