附件1

**部分不合格项目小知识**

**1.噻虫胺：**噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性，主要用于叶面喷雾及土壤灌根处理。它对蚜虫、斑潜蝇等害虫有较好的防效。如果噻虫胺的含量超标，可能会对人体健康造成一定影响。虽然少量的噻虫胺残留不会引起人体急性中毒，但长期食用含有噻虫胺超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。因此，对于食品中噻虫胺的含量，应遵守相关的食品安全规定，避免过量摄入。噻虫胺不达标可能有以下主要原因：在使用该农药后没有遵守足够的等待期（采摘间隔期），导致农产品中残留量超过食品安全标准。噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用。虽然少量的残留不会引起人体急性中毒，但如果长期食用含有超标噻虫胺的食品，可能会对人体健康产生一定的影响。此外，种植户为了快速控制虫害，有时会加大用药量，这也可能导致残留量超标。

**2.噻虫嗪：**是一种烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。在农业生产中，如果农户为控制虫害，加大了用药量，或者未遵守采摘间隔期规定，可能会导致噻虫嗪在农产品中的残留量超标。

在食品中，噻虫嗪的残留量如果超标，可能对人体健康有一定影响。虽然少量的噻虫嗪残留不会引起人体急性中毒，但是长期食用噻虫嗪超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。

**3.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，而指的是具有某些特性的一组与[粪便](https://baike.so.com/doc/4655046-4868312.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为:需氧及兼性厌氧、在37℃能分解乳糖产酸产气的革兰氏阴性无芽胚杆菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷伯氏菌和阴沟肠杆菌等。

大肠杆菌超标对身体的危害：①肠道外感染。多为内源性感染，以泌尿系感染为主，如尿道炎、膀胱炎等。②急性腹泻。某些血清型大肠杆菌能引起人类腹泻。其中肠产毒性大肠杆菌会引起婴幼儿和旅游者腹泻，出现轻度水泻，也可呈严重的霍乱样症状。腹泻常为自限性，一般2～3天即愈，营养不良者可达数周，也可反复发作。

**4.阴离子合成洗涤剂：**即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016），采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂使用量过大或清洗消毒流程控制不当，造成洗涤剂在餐具上的残留。

**5.菌落总数:**指在一定条件下(如需氧情况、营养条件、pH、培养温度和时间等)每克(每毫升)检样所生长出来的细菌菌落总数。按国家标准方法规定，即在需氧情况下，37℃培养48h，能在普通营养琼脂平板上生长的细菌菌落总数，所以厌氧或微需氧菌、有特殊营养要求的以及非嗜中温的细菌，由于现有条件不能满足其生理需求，故难以繁殖生长。因此菌落总数并不表示实际中的所有细菌总数，菌落总数并不能区分其中细菌的种类，所以有时被称为杂菌数，需氧菌数等。菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合[卫生要求](http://www.qualitychina.net.cn/" \t "http://blog.sina.com.cn/s/_blank)。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标的原因可能是产品的加工原料、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、环境的污染等，还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

**6.氟虫腈:**是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**7.吡虫啉：**属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。