**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。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2019规定，甜椒中噻虫胺的最大残留限量均为0.05mg/kg，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.阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）：**阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，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，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**3.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。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》（GB 14934—2016）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。

**4.多西环素：**多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，多西环素在鸡蛋中的最大残留限量值为10μg/kg。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是产蛋鸡在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

**5.甲氧苄啶：**甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲氧苄啶在鸡蛋中最大残留限量值为10μg/kg。鸡蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是产蛋鸡在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

**6.防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和：**防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。辣椒酱中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

**7.恩诺沙星：**恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100μg/kg。鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

**8.黄曲霉毒素B₁：**黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生米中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。