附件3

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。《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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。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

二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，属拟除虫菊酯类仿生物农药，中等毒性杀虫剂，对害虫和螨类具有强烈的触杀和胃毒作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在韭菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯含量超标的原因可能是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。

三、噻虫嗪

噻虫嗪一种第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。可通过茎叶和土壤处理、种子处理等来防治害虫。对[刺吸式害虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%BA%E5%90%B8%E5%BC%8F%E5%AE%B3%E8%99%AB/10244671%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)如[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)、[粉虱](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%89%E8%99%B1/6608908%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)等有良好的防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，可能对人体健康有一定影响。

四、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，是内吸性的有机磷类杀虫剂，属低毒杀虫剂。少量的残留不会引起急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。乙酰甲胺磷属于禁限用农药，禁止在蔬菜、瓜果、茶叶、菌类和中草药材上使用。

五、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。会引起像推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应，能更有效地利用水和氮，用于防治主要的植物病害。《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，芒果中吡唑醚菌酯残留限量值不得超过0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

六、戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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—2019）中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，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。

七、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。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污染有关的细菌。其分布较广，在动物粪便和自然界广泛存在。人、畜粪便对外界环境的污染是大肠菌群在自然界存在的主要原因，因此大肠菌群被作为国内外通用的食品污染常用指示菌之一，是衡量食品卫生状况的重要微生物指标。

大肠菌群数值的高低，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。如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会有更大概率摄入一些肠道致病菌，比如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌等，可能会引起肠道传染病或食物中毒。如果食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。

八、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，即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》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。