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、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸[杀虫剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%99%AB%E5%89%82/84412%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%90%A1%E8%99%AB%E5%95%89/_blank)，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂，具有[广谱](https://baike.baidu.com/item/%E5%B9%BF%E8%B0%B1/10277844%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有[触杀](https://baike.baidu.com/item/%E8%A7%A6%E6%9D%80/7613026%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)、胃毒和[内吸](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%85%E5%90%B8%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)等多重作用。害虫接触药剂后，[中枢神经](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E6%9E%A2%E7%A5%9E%E7%BB%8F/9312056%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)正常传导受阻，使其麻痹死亡。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右。药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好。主要用于防治[刺吸式口器](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%BA%E5%90%B8%E5%BC%8F%E5%8F%A3%E5%99%A8/6324719%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/_blank)害虫。

三、噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。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。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、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。

五、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，但是如果食品中的铝含量很高的的话，铝就会在人体内蓄积，最易蓄积在脑组织内，影响人体细胞的正常代谢。铝含量过高会引起神经系统的病变，干扰人的思维、意识和记忆功能，严重可能导致痴呆症。摄入过高的铝还可能造成钙流失，抑制骨生成而导致软骨症。若儿童在生长发育阶段，食用过量铝超标的食品就可能会影响儿童的智力和身体发育。

六、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。