附件1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

本次抽检有4批次食用农产品经检验噻虫胺项目不符合食品安全国家标准。噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等病害虫有较好防治效果。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。被抽检蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使蔬菜中农药残留超标。

二、噻虫嗪

本次抽检有3批次食用农产品经检验噻虫嗪项目不符合食品安全国家标准要求。噻虫嗪属第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒和内吸作用，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。被抽检批次蔬菜中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使蔬菜中农药残留超标。

三、大肠菌群

本次抽检有2批次复用餐饮具（自消毒）检出大肠菌群。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。餐饮具中检出大肠菌群，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。消费者使用存在大肠菌群的餐具可能会引起肠道外感染和急性腹泻等疾病。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定餐饮具不得检出大肠菌群。餐饮具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗不彻底，也可能是消毒餐具的消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，又或者消毒时间未达到规定要求，或是操作人员或周围环境不清洁，以及清洗后存放时间过长造成餐饮具受二次污染等原因所致。