**附件1**

部分不合格检验项目小知识

一、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。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。造成大肠菌群超标的原因，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到人员、工具器具等生产设备、环境污染。

二、噻虫嗪

噻虫嗪，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物，也可用于动物和公共卫生，防治蝇类。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

三、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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。蔬菜中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施药间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。