**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。

四、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂，《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763 -2021）中有毒死蜱的残留最大限量值规定。毒死蜱的毒性取决于暴露计量，急性中毒会对呼吸系统、心血管和肠道、肝脏造成破坏，慢性中毒则会出现认知功能障碍、对语言和视觉功能造成危害。毒死蜱中毒会对儿童造成诸如：多动症、学习障碍及大脑、眼睛等器官缺陷。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能导致神经毒性、生殖毒性，可能影响胚胎的生长发育。