附件1

部分不合格项目的小知识

一、大肠菌群。

大肠菌群是国内外通用的作为肠道致病菌污染食品常用指标菌之一，复用餐饮具中检出大肠菌群，在卫生学上意味着餐具曾受到人与温血动物粪便的污染，餐饮具消毒温度和时间未达到规定要求、保洁环节不规范、摆台时间太长等，都有可能导致大肠菌群超标。如果大肠菌群超标，容易导致肠胃炎，严重的上吐下泻。夏季天气炎热，人们休息得不好，老人、小孩及病患者抵抗力弱极容易感染病菌。

二、腐霉利

腐霉利（procymidone）属于低毒性杀菌剂, 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

三、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。高效氯氰菊酯是农业杀虫剂，主要防治农作物上发生的鳞翅目害虫，具有杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，但长期使用易对其产生抗性，对刺吸式口器的害虫及害螨有一定防效，强毒性。水果、蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的超标主要是在喷洒使用农药配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到及采摘周期短造成农药的残留量过高。