消毒餐（饮）具中大肠菌群

GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒食(饮)具》规定消毒餐具中大肠菌群不得检出/50cm2。本次抽检中2批次消毒餐具的大肠菌群检出/50cm2。

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。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。大肠菌群分布较广，在温血动物粪便和自然界广泛存在，是评价食品卫生质量的重要指标之一。大肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，主要是以该菌群的检出情况来表示食品中有否粪便污染。大肠菌群数的高低，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。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患者或带菌者的粪便，所以粪便内除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

餐具微生物限量指标不合格的主要原因包括生产用水受到污染、洗消剂不合格、浸泡液氯浓度偏低、消毒温度和消毒时间未达规定要求、餐具消毒后被脏手或脏物接触，也不排除餐具存放的地方不干净，造成二次污染。

噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物，分子式是C6H8ClN5O2S。噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095)、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC/4066456)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85/7627100)目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无[交互抗性](https://baike.baidu.com/item/%E4%BA%A4%E4%BA%92%E6%8A%97%E6%80%A7/5510810)等优点，有卓越的内吸和[渗透作用](https://baike.baidu.com/item/%E6%B8%97%E9%80%8F%E4%BD%9C%E7%94%A8/3707525)，是替代高毒[有机磷农药](https://baike.baidu.com/item/%E6%9C%89%E6%9C%BA%E7%A3%B7%E5%86%9C%E8%8D%AF/3467931)的又一品种。其结构新颖、特殊，性能与传统烟碱类杀虫剂相比更为优异，有可能成为世界性的大型杀虫剂品种。

**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—2019）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。姜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采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留的特点。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

香蕉中吡虫啉超标，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。