部分不合格检验项目说明

一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是一种广谱高效的杀菌剂，是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、蔬菜等作物，主要抑制病菌细胞麦角甾醇的生物合成，从而破坏细胞膜结构与功能，主要用于果树、蔬菜、小麦、马铃薯、豆类、瓜类等作物，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的保护和治疗作用 。原来是一种农药，在治疗农作物上能起来良好的作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定最大残留限量值为≤0.2mg/kg

二、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，氧乐果在大白菜中的最大残留限量为≤0.02mg/kg

三、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠，又称防落素，是一种内吸、广谱、高效、多功能植物生长调节剂，主要用于防止落花、落果，抑制豆类生根等，并能调节植物株内激素的平衡。4-氯苯氧乙酸钠为白色针状或棱状结晶，略有酚味，易溶于水，性质稳定，长期存放不变质，对人体有积累毒性。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的食品污染指示性指标之一。大肠菌群绝大部分直接或间接来自人和温血动物的粪便，此外少数一部分来自典型大肠杆菌排出体外7～30天后在环境中的变异菌群。大肠菌群作为粪便污染的指标菌，如果在食品餐饮具中检出，则表示其可能受到粪便的直接或间接污染，同时也提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。若使用被大肠菌群污染的餐饮具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适的症状。

消毒餐饮具中检出大肠菌群，一般由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。因此，提供者应该严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行消毒工作，确保餐饮具的干净、卫生和安全。

五、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。长期食用吡虫啉超标的食品、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，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吡虫啉残留量超标。