附件4

不合格项目说明

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。

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱高效杀菌剂，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。山药中咪鲜胺残留量超标的原因，可能是农户为快速控制病害而加大用药量，也可能是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。

噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用， 对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性 中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中 的最大残留限量值为 0.3mg/kg。姜中噻虫嗪残留量超标的原 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。

丙溴磷

丙溴磷是一种不对称有机磷杀虫剂。具触杀和胃毒作用，无内吸作用，杀虫谱广，能防治棉花、蔬菜地有害昆虫和螨类。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，在柑橘中限量是≤0.2 mg/kg。如果长期食用农药残留超标的水果，人类身体内会沉积一定量的残留农药，会诱发长期慢性疾病以及引起肝脏病变，甚至诱发癌症和基因突变。

呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类药物，为杀菌剂，主要用于敏感菌所致的细菌性痢疾，肠炎、霍乱。硝基呋喃类药物是一种光谱抗生素，对大多数革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、真菌和原虫等病原体均有杀灭作用。因其价格低廉且治疗效果好常被不良商家违法应用于家禽及水产类养殖时病害的预防和治疗。由于硝基呋喃类药物及其代谢物有致胎儿畸形、诱发癌症，具有相当大的毒性，原国家卫生部已于2010年3月22日将其列入可能违法添加的非食用物质黑名单。根据农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定不得检出。