附件1

部分不合格项目的小知识

一、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，对姜蛆等有较好防效。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。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。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，化学式为C8H10ClN5O3S，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。不能与碱性药剂混用。不要在低于零下10℃和高于35℃的环境储存。对蜜蜂有毒，用药时要特别注意。本药杀虫活性很高，用药时不要盲目加大用药量。

三、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。

四、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得1g或1mL检样中所形成的霉菌菌落数。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

五、多西环素

多西环素是一种四环素类药物，别名强力霉素，一般用于治疗衣原体、支原体感染。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，鸡蛋中最高残留限量为10μg/kg。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。

六、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种有机磷类杀虫剂，别名高灭磷，主要用于农业防治鳞翅目、鞘翅目等害虫，也可用于动物寄生虫控制。《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，蔬菜中乙酰甲胺磷的最高残留限量为0.02mg/kg。农产品中乙酰甲胺磷超标的原因，可能是农户在种植或养殖过程中过量使用、未遵守安全间隔期或违规使用相关农药。乙酰甲胺磷残留若短期大量摄入，可能引发头痛、恶心、呕吐、瞳孔缩小等急性中毒症状；长期低剂量暴露可能导致神经功能损伤、肝肾毒性及代谢紊乱。

七、氟苯尼考

氟苯尼考是一种酰胺醇类抗生素，别名氟甲砜霉素，主要用于治疗畜禽的细菌性感染（如呼吸道、消化道疾病）。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，鸡蛋中氟苯尼考的最高残留限量为10μg/kg。鸡蛋中氟苯尼考超标的原因，可能是养殖户未遵守休药期规定、过量用药或未按规范使用兽药。氟苯尼考残留若短期大量摄入，可能引发恶心、腹泻、过敏反应等急性症状；长期低剂量暴露可能导致造血功能抑制、肝肾损伤及耐药性风险增加。