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食品污染常用指示菌之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷。重复使用餐饮具检出大肠菌群，可能是清洗灭菌不彻底，也可能是清洗灭菌后保洁贮存不到位二次污染等原因导致。

二、铝的残留量

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中以铝的残留量来计量此类食品添加剂的使用量。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能对人体健康可能有一定影响。铝残留量超标的原因可能是为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂。

三、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂。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，辣椒的噻虫胺限量为0.05mg/kg。噻虫胺超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用，或没有严格遵守休药期就上市销售。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀虫剂。少量的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，山药的咪鲜胺和咪鲜胺锰盐限量为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用，或没有严格遵守休药期就上市销售。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。动物产品的少量呋喃西林代谢物残留一般不会引起人体急性中毒，但长期大量摄入呋喃西林代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。呋喃西林代谢物超标的原因，可能是在养殖过程违规使用。

六、克百威

克百威，又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。克百威超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用。

七、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，对人体健康可能有一定影响。克百威超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用，或没有严格遵守休药期就上市销售。