小知识：

一、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷属内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。该化合物进入人体后会抑制体内胆碱酯酶，长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，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，乙酰甲胺磷在热带和亚热带类水果中的最大残留限量值为0.02mg/kg。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。

三、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，对蚜虫、斑潜蝇、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；在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。

四、噻嗪酮

噻嗪酮，残效型杀虫、杀螨剂，有触杀和胃毒活性，无内吸性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻嗪酮超标的食品，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，噻嗪酮在杧果中的最大残留限量值为0.1mg/kg。

五、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，噻虫嗪在芹菜和辣椒中的最大残留限量值均为1mg/kg。

六、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。餐（饮）具中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，餐（饮）具中不得检出大肠菌群。

七、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但长期食用二氧化硫超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，其他香辛料调味品中二氧化硫残留量的最大残留限量值为0.15g/kg。

八、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在植物饮料中的最大使用量为0.5g/kg，该批次产品标签标示“不添加防腐剂”。