**附件3**

关于部分检验项目的说明

**一、大肠菌群**

大肠菌群指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌。大

肠菌群是作为粪便污染指标菌提出来的，大肠菌群数的高低，表明了受污染的程度，也反映了对人体健康危害的大小。

按照《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）规定，餐具中不得检出大肠菌群，如有检出，则证明餐饮具受到了大肠菌群的污染，清洗消毒不彻底。餐具的清洁与否，直接决定着食品安全，大肠菌群不合格的原因可能是餐饮单位对加工制作空间环境卫生和个人卫生重视不够，生熟食材器具未分开摆放；餐具清洗消毒工作不到位，个别单位消毒设备设施不够完备，个别不具备高温消毒设施，仅采用紫外消毒工具进行消毒，消毒过程不符合消毒规程。也有可能是消毒过后存放过长时间再次产生污染造成。

**二、噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫。噻虫胺具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**三、噻虫嗪**

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，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。如果长期食用噻虫嗪超标的生姜，可能会对身体健康造成影响。

**四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)**

6-苄基腺嘌呤（6-BA）为一种用于植物生长的细胞分裂素。可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，是豆芽的生长调节剂。

我国农业部三部委2015第11号公告明确指出6-苄基腺嘌呤的安全性尚无结论，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤等物质的豆芽。

**五、苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑属三唑类农药，为內吸性杀菌剂，广泛用于果树、蔬菜，防治黑星病，黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等。苯醚甲环唑用于防治柑橘上炭疽病，半衰期为7.96-12.65天。相同药效的农药有咪鲜胺、溴菌腈、腈菌唑、吡唑醚菌酯、醚菌酯等。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021)中的规定，苯醚甲环唑在柑、橘、橙中的最大残留限量值均为0.2mg/kg，在除了这3种外的柑橘类水果最大残留限量值为0.6mg/kg。

**六、吡虫啉**

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。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残留量超标。

**七、阿维菌素**

阿维菌素是一种大环内酯双糖类化合物，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用，无内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，油麦菜阿维菌素残留限量值不得超过0.05 mg/kg。阿维菌素中毒对中枢神经系统损害最为多见，可表现为中枢抑制、呼吸抑制、血压异常，甚至更严重情况。

蔬菜农药残留超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。在切菜之前，大家一定要先对蔬菜进行浸泡和清洗，尽量避免农药残留。

**八、多菌灵**

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号。多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。可用于叶面喷雾、种子处理和土壤处理等。

对人、畜、鱼类、蜜蜂等低毒。 对皮肤和眼睛有刺激，经口中毒出现头昏、恶心、呕吐。

**九、氟苯尼考**

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显，但产蛋家禽禁止使用氟苯尼考。氟苯尼考自研究成功以来在日、美、欧多个国家及地区得到广泛应用。

氟苯尼考的ADI值（平均日允许摄入量）为0～3 µg/kg体重/天，以60公斤体重成人计算，每日从饮食中摄取0～180µg氟苯尼考没有健康危害。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定风险。

**十、甲硝唑**

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。主要用于治疗或预防厌氧菌引起的系统或局部感染等。2017年10月27日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单中甲硝唑列入2B类致癌物清单。《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中的规定，甲硝唑为允许使用药物，但是不得在动物性食品中检出的药物。

**十一、克百威**

克百威是一种具有内吸、触杀和胃毒作用的氨基甲酸酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，鳞茎类蔬菜（如韭菜等）中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。克百威对鱼类、鸟类及野生动物有害。对在施药区觅食的鸟类可能致命，且误食致死的鸟尸可能会对其它肉食鸟类造成危险，并不易降解，易造成环境污染。

**十二、铝的残留量(干样品，以Al计)**

食品中铝的主要来源为天然含有、加工过程中所使用的的含铝添加剂、烹调储运过程中使用含铝调味品一级从铝制炊具和容器中迁移出的铝。铝具有生殖、发育、神经以及骨毒性等，长期过量摄入会对人体健康产生风险。JFCFA认为，膳食中的铝主要来自于含铝添加剂的使用，食用添加含铝添加剂的食品是人群（长期食用含铝药物的人群除外）铝暴露的主要途径，约占机体铝暴露总量的95%以上。

根据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，硫酸铝钾和硫酸铝铵作为膨松剂和稳定剂可作为膨松剂和稳定剂用于豆类制品、小麦粉及其制品、虾味片、被烤食品、水产品及其制品、油炸食品和膨化食品等；酸性磷酸铝钠作为膨松剂可用于面糊、裹粉、煎炸粉、油炸面制品、焙烤食品等，这三种含铝添加剂使用时均按生产需要量添加，但食品终产品中铝的残留量均≤100mg/kg（干样品，以Al计），本次任务中不合格样品自制油条实测值为348mg/kg（干样品，以Al计）。

**十三、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。

**十四、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属于拟除虫菊酯类仿生物农药，具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。长期食用农药残留超标的食用农产品会对人体健康产生一定的影响。

**十五、毒死蜱**

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，普通白菜（如上海青等）中毒死蜱残留限量值不得超过0.1 mg/kg，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05 mg/kg。毒死蜱属中毒农药，对鱼类及水生生物毒性较高，对蜜蜂有毒，在叶片上残留期一般为5至7天，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，并会影响胚胎的生长发育。

**十六、二甲戊灵**

二甲戊灵为选择性除草剂，被根和叶吸收。杂草从土壤中萌发或出苗后很快死亡。主要用于谷物、洋葱、韭菜等植物，可防除大多数一年生杂草和许多一年生阔叶杂草。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农残超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，二甲戊灵在芹菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中二甲戊灵残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

**十七、灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为0.5mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。