**附件3**

关于部分检验项目的说明

**一、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。

**二、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食品，可能会对身体健康造成影响。

**三、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。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。

**四、啶虫脒**

啶虫脒属氯化烟碱类化合物，是一种新型杀虫剂。其广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、飞虱、蓟马、部分鳞翅目害虫等的防治。啶虫脒为低毒杀虫剂，但对人体仍有一定的危害。

**五、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。

**六、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素是一类化学结构类似的化合物，均为二氢呋喃香豆素的衍生物，有20多种，其中致癌性最强的是黄曲霉毒素B1，其毒性比亚硝胺强75倍，比砒霜强68倍。黄曲霉毒素B1在高温、潮湿的环境更易滋生，同时喜欢在果仁和含油的种子内生长。而黄曲霉毒素耐热，280℃才可裂解，所以一般加工温度下难以破坏。

根据《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的限量为20μg/kg。

造成花生及其制品中黄曲霉毒素B1不合格的原因可能为：花生成熟后因未及时采收、贮藏条件不佳、运输保护措施保护不够等导致花生发生霉变，由黄曲霉和寄生曲霉等真菌在代谢过程中产生、分泌次级代谢产物黄曲霉毒素B1。

**七、联苯菊酯**

联苯菊酯是一种高效合成除虫菊酯杀虫、杀螨剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。杀虫谱广，对螨也有较好防效。作用迅速。在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期长。

**八、倍硫磷**

倍硫磷为间接抑制剂，其有机磷在毒症状出现较迟，作用慢，但接续时间长，并且症状常出现反复。近年发现，本品急性中毒后可诱发中间型综合症，主要表现为突触后的神经肌接触头损伤，罹及呼吸肌，重者可导致呼吸肌麻痹。

**九、阴离子合成洗涤剂**

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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。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。

**十一、地美硝唑**

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。