

附件 4:

关于部分检验项目的说明

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。复用餐饮具大肠菌群超标，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群不得检出。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒柜设定温度、消毒时间达不到要求。

二、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—2019）中规定，毒死蜱在菠菜、芹菜中的最大残留限量分别为 0.1mg/kg、0.05mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，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，影响胚胎的生长发育。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，对人体健康有一定影响。