附件1：

部分不合格项目的小知识

**大肠菌群，**是国内外通用的食品污染常用指示菌。食品及食品相关产品中检出大肠菌群，存在被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的风险。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐（饮）具中大肠菌群应不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是产品消毒方式不符合要求，清洗消毒不彻底未达到消毒灭菌效果，也有可能是产品经消毒后存放条件不当或操作不规范而被二次污染造成的。

**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，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

**二氧化硫残留量，**是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入可能会对健康不利。

**甲氧苄啶，**为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，甲氧苄啶在家禽的蛋中最大残留限量值为10μg/kg。

**氯霉素，**是酰胺醇类抗生素，动物产品的氯霉素残留一般不会导致对人体的急性毒性作用。长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常、血液系统异常等。因氯霉素的不良反应较大，我国规定在食用动物中禁止使用。但由于氯霉素的抑菌效果好，以及相对廉价，目前仍有少数生产经营企业将其用于家禽、畜类以及水产品中。

**恩诺沙星，**属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**多西环素，**是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症等。

**氯氰菊酯和高效氯氰菊酯，**具有触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**乙螨唑，**非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。

**毒死蜱，**又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，**是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。

**噻虫胺，**具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中ADI值为0.1mg/kg bw。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**噻虫嗪，**是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**吡唑醚菌酯，**为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黑星病、叶斑病等。长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定影响。吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制病情，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。