附件1

部分不合格项目的小知识

### 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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。

二、镉

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。镉超标的食品，长期食用可能会影响人体肾脏和肝脏。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，茄果类蔬菜的镉含量不得超过0.05mg/kg。镉超标的主要原因可能与个别地块的水体、土壤有关。

三、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂。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，辣椒的噻虫胺限量为0.05mg/kg。噻虫胺超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用，或没有严格遵守休药期就上市销售。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀虫剂。少量的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。《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，山药的咪鲜胺和咪鲜胺锰盐限量为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用，或没有严格遵守休药期就上市销售。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。动物产品的少量呋喃西林代谢物残留一般不会引起人体急性中毒，但长期大量摄入呋喃西林代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，对人体健康有一定影响。农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中规定，牛蛙的呋喃西林代谢物不得检出。呋喃西林代谢物超标的原因，可能是在养殖过程违规使用。

六、克百威

克百威，又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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，辣椒的克百威限量为0.02mg/kg。克百威超标的原因，可能是种植环节超范围、超剂量使用。

1. 铅

铅是一种重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，对人体健康可能产生一定影响。GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定，姜的铅限量为0.2mg/kg。姜的铅超标的原因，可能是与个别地块的水体、土壤有关，也可能与含铅农药的使用有关。