附件35

部分不合格项目小知识

1. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《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，噻虫胺在辣椒、豇豆、香蕉中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.01mg/kg和0.2mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品卫生质量。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，一个糕点样品的菌落总数5次检测结果均不超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g；《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB14963—2011）中规定，菌落总数最大限量值为1000CFU/g。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运温度等条件控制不当等有关。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是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。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，豇豆和葱中噻虫嗪的最大残留限量值为0.3mg/kg。噻虫嗪不合格原因可能是种植户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。

1. 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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一个糕点样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g，且至少3次检测结果不得超过10 CFU/g。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，大肠菌群为不得检出。造成复用餐饮具中大肠菌群超标的主要原因可能是餐饮服务场所对餐具未消毒杀菌或杀菌不彻底。大肠菌群超标的原因，可能是由于产品的加工原辅料受污染，或者是生产加工过程不符合卫生要求，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。