

## 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或餐饮具污染常用指示菌之一。复用餐饮具中检出大肠菌群，一方面可能是餐饮具清洗、灭菌不彻底；另一方面可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等的污染；或者餐饮具存放的地方不干净，造成二次污染。

### 二、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，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上。GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量为 0.2mg/kg。

### 三、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药。《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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 $\mu$ g/kg。水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

### 四、吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，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。《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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是香蕉在种植过程中违规使用；也可能是在临近采收的香蕉上不当使用所致。