附件4

部分不合格项目小知识

一、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈苯唑超标的食品，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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。腈苯唑超标的原因，可能是果农为快速控制病虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

二、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。吡虫啉超标的原因，可能是果农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

三、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。产品中大肠菌群不合格，说明产品存在卫生质量缺陷，提示该产品中存在被肠道致病菌污染的可能，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，大肠菌群在复用餐饮具中检测结果应为不得检出。大肠菌群在复用餐饮具中检出的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在清洗、消毒等过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。