附件5：

关于部分不合格检验项目的小知识

一、腐霉利

腐霉利，是新型杀菌剂，属于低毒性杀菌剂。主要是抑制菌体内甘油三酯的合成，具有保护和治疗的双重作用，可用于防治黄瓜、番茄、辣椒、葡萄、草莓、苹果和桃等瓜果蔬菜的灰霉病等。研究表明，摄入腐霉利轻则刺激眼部和皮肤,如若长期食用带有腐霉利残留的蔬菜，会造成农残在人体内定量沉积，对人体神经、血液等系统有害。

依据GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

二、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

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，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。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。

依据GB 2763—2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中的规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在柑、橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

蔬菜中[农药残留超标](http://news.foodmate.net/tag_560.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//news.foodmate.net/2021/03/_blank%22%20%5Co%20%22%E9%95%89%E8%B6%85%E6%A0%87%E7%9B%B8%E5%85%B3%E9%A3%9F%E5%93%81%E8%B5%84%E8%AE%AF)的原因，种植户违规使用了农药，并且在使用后没有经过一段时间的降解即开始采摘。

三、大肠菌群

大肠杆菌群是评价食品卫生安全的重要指标之一，如严重超标，说明其卫生状况达不到安全要求。消费者如果使用大肠杆菌群超标的餐饮具，有可能引起呕吐、腹泻、肠胃感染等症状。餐具中检出大肠杆菌群的主要原因是产品清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等原因导致。

根据GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中为不得检出。