

附件 4

关于部分检验项目的说明

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB14934-2016)中规定不得检出。造成大肠菌群超标的原因，可能是灭菌消毒不彻底等。

二、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

三、辛硫磷

辛硫磷，具有触杀和胃毒作用的非内吸性的有机磷类杀虫剂，活性持续时间短。用于玉米、蔬菜、马铃薯、甜菜和谷物防治毛虫（主要是斜纹夜蛾属）和土壤害虫。《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，辛硫磷在细西芹麦芹中的最大残留限量值为0.05mg/kg。细西芹麦芹中辛硫磷超标的原因，可能是菜农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。食用辛硫磷超标的食品可出现头痛、头晕、恶心、呕吐、腹泻、流涎、多汗等症状。