附件3

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。餐具中大肠菌群不合格，说明餐具存在卫生安全缺陷，提示该食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。依据GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》，餐饮具的大肠菌群不得检出，造成大肠菌群超标的原因，可能是餐具在清洗过程中，灭菌不彻底，或受到人员、工具器具等生产设备、环境污染等。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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—2019）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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. **多菌灵**
2. 多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑44号，是一种广谱性杀菌剂,对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，多菌灵在橄榄中的最大残留限量值为0.5mg/kg。橄榄中多菌灵超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。  
    **五、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯新型广谱杀菌剂，是一种广谱性杀菌剂,《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是果农对使用农药的使用量不了解，从而违规使用农药。

1. **尼卡巴嗪**

尼卡巴嗪又被称为球虫净，是一种广谱、高效和性能稳定的抗球虫饲料药物添加剂，可以有效预防和治疗鸡等禽类因感染鸡盲肠球虫和堆型、巨型、毒害和布氏艾美耳球虫所导致的球虫病。由于效果较好，安全性相对较高，因此它被广泛应用于对鸡的养殖。依据GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》，尼卡巴嗪在鸡肉中的最大残留限量值为200µg/kg。鸡肉的尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户还未过用药间隔期就将鸡进行销售。