附件4

部分不合格项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗉超标的食品，对人体健康也有一定影响。

根据《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，噻虫嗉在葱中最大限量为0.3mg/kg。噻虫嗉超标的原因，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。

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌.致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值:还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。