

附件 4

关于不合格项目的说明

一、大肠菌群

大肠杆菌是一个卫生学指示菌，但并不是有检出就会导致疾病，检出值越高可能性越大，很多食物都能检出大肠菌群，但只要没有致病菌，一般不会导致健康危害，大肠菌群主要源于温血动物肠道，但广泛分布在大自然界，在餐具、米粉中等存在大肠菌群超标情况，多是因为二次污染

GB14934-2016《食品安全标准 消毒餐（饮）具卫生标准》中规定，餐具中不得检出大肠菌群。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料，包装材料受污染，或在生产过程中受人员，工器具等生产设备，环境的污染，有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、乙酰甲胺磷

属低毒杀虫剂。乙酰甲胺磷为口服杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。保管及使用不当可引起人畜中毒，对蔬菜的小菜蛾、斜纹夜蛾、菜青虫、小麦的麦蚜、黏虫等均有良好的防治效果。乙酰甲胺磷属于有机磷酸酯类农药，该农药可以抑制人体的胆碱脂酶活性，从而导致神经生理功能紊乱。GB 2763-2019

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中明确规定了乙酰甲胺磷在各类蔬菜的最大残留限量。