

部分不合格项目小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。

二、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，对低温高湿条件下发生的灰霉病、菌核病有显著效果，但菌株容易对其产生抗性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腐霉利超标的食品，可能对人体健康有一定影响。GB 2763.1—2022《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为5mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，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。也可能是菜农未遵守采摘间隔期，为快速控制病情而加大用药量，致使上市销售时未降解至标准限量值以下。

三、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、杀螨剂，是在阿维菌素的基础上合成的高效生物药剂，具有活性高、杀虫谱广、可混用性好、持效期长、使用安全等特点。GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。