附件3

不合格项目情况说明

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。餐饮具中检出大肠菌群，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。使用大肠菌群超标的餐饮具，可能危害人体健康。不合格原因分析：餐饮具清洗不彻底、消毒餐饮具消毒未达标、消毒后的餐饮具保洁不规范、用未经消毒的抹布对已消毒的餐用具进行擦拭等原因。

二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。毒死蜱的毒性取决于暴露计量，急性中毒会对呼吸系统、心血管和肠道、肝脏造成破坏，慢性中毒则会出现认知功能障碍、对语言和视觉功能造成危害。毒死蜱中毒会对儿童造成诸如：多动症、学习障碍及大脑、眼睛等器官缺陷。

依据《农药管理条例》规定，毒死蜱是禁止在蔬菜中使用的。一些不合格农产品“毒死蜱”残留超标，与蔬菜生长期间违规使用禁用农药或种植土壤、水源受到污染等原因有关。

四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。大鼠急性经口毒性试验 LD50为1600~2400mgkkg，急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能会有一定影响。

五、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)是一类防腐剂，其作用机制是破坏微生物的细胞膜，使细胞内的蛋白质变性+，并可抑制微生物细胞的呼吸酶系与电子传递酶系的活性。抑菌活性主要是分子态起作用，且其分子内的羟基已经酯化，可以在更广泛的pH值+范围内保持不解离，所以它在pH值为3~8的范围内均有很好的抑菌效果。对羟基苯甲酸酯类防腐剂的安全性较高，但大量或不正当使用会对人体造成一定危害，可能损害人体内分泌功能。