附件4

不合格项目说明

噻虫胺

噻虫胺是一类高选择性的新烟碱类杀虫剂，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有高效、光谱及作用速度快、持效期长等特点，与传统烟碱类杀虫剂相比更为优异。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定姜中噻虫胺的最大残留限量为0.2mg/kg。

姜中噻虫胺超标的原因，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。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。

孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。

《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。

淡水鱼中孔雀石绿不合格，可能是某些养殖户为了延长鲜活水产的生存时间或是采用孔雀石绿进行消毒，在养殖过程中违规使用孔雀石绿造成的。长期食用孔雀石绿残留超标的食品，存在致癌风险。

大肠菌群

大肠菌群指的是具有某些特性的一组与[粪便](https://baike.so.com/doc/4655046-4868312.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)污染有关的细菌。食品中检出大肠菌群J表示食品受动人寝温血动物的粪便污染，其中典型大肠杆菌为粪便近期污染，其他菌属则可能为粪便的陈旧污染。大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。专家表示，菌落总数、真菌、大肠菌群是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病或食物中毒。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定消毒餐（饮）具的大肠菌群不得检出。