附件3

关于部分检验项目的说明

1. 倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，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。

1. 大肠菌群

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指示性指标之一。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性无芽孢杆菌，该菌为专性需氧菌，生长温度范围25～42℃，因对营养要求不高，在水、土壤、食品以及医院等环境中广泛存在。

饮用水检出微生物（大肠菌群、铜绿假单胞菌）的原因可能为：一是源水防护不当，水体受到污染；二是企业对原料、车间环境和个人卫生重视不够；三是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致；四是产品包装保密性不够；五是储存、运输、销售等环境中产品的保存温度不适当。

食用微生物污染严重的食品，可引起肠胃不适或痢疾。食用含铜绿假单胞菌的食品容易引起急性肠道炎、败血症和皮肤炎症等疾病。

1. 噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，对眼睛和皮肤无刺激性。具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效的杀虫剂。噻虫嗪中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 水胺硫磷

胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用。是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂。兼有杀卵作用。中毒可出现多汗、流涎、瞳孔缩小、视物模糊、恶心、呕吐、腹痛、震颤、肌肉痉挛等，严重者可因呼吸中枢麻痹而死亡。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。中毒表现有头痛、头昏、恶心、呕吐、抽搐，重者可出现血压急剧下降、出现昏迷或多器官衰竭。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康有一定影响。