

附件4

不合格检验项目说明

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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。

本次监督抽检发现**2**批次餐饮具和**1**批次肉制品样品大肠菌群超标。餐饮具中大肠菌群超标的原因可能是清洗消毒过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与餐饮具内壁接触或者是餐饮具清洗消毒不到位；肉制品大肠菌群超标的原因可能是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现**1**批次肉制品样品菌落总数超标。肉制品菌落总数超标说明企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、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。少量的农药残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，对人体健康可能会有一定影响。

本次监督抽检发现**1**批次山药样品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标。山药样品咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、水胺硫磷

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

本次监督抽检发现**1**批次葱样品水胺硫磷超标。葱样品水胺硫磷超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。