附件3：

克州食品安全抽检不合格项目小知识 （2025年第6期）

一、大肠菌群

是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。复用餐饮具的菌落总数超标，不仅会影响食品安全，还可能对消费者的健康造成威胁《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定中规定，复用餐饮具大肠菌群不得检出。造成大肠菌群不合格的原因可能是商户所使清洗的复用餐饮具消毒未达到要求导致。

二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，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。《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，在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。芹菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量，或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。