附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 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、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具中规定，消毒餐（饮）具的大肠菌群检测结果为不得检出。导致大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。
2. 噻虫胺：噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定辣椒最大残留限量为0.05mg/kg，噻虫胺残留量超标的原因，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。