不合格项目说明

本次抽检任务发现的不合格检验项目共计2项，分别为噻虫嗪、大肠菌群。

3.1噻虫嗪

共计在1批次不合格样品中检出，占不合格样品总数的100%。集中在食用农产品。

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫嗪残留量超标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。

3.2大肠菌群

共计在10批次不合格样品中检出，占不合格样品总数的100%。集中在餐饮食品（餐具）。

餐具中检出大肠菌群，主要与卫生管理不当、清洗消毒不彻底等有关，可能引发肠道疾病，危害人体健康。以下是清洗消毒不彻底：餐饮单位或家庭在清洗餐具时，若使用的洗涤剂不足、水温不够，或者清洗时间过短，难以将餐具上的食物残渣、油脂等彻底清除，这些残留物会成为大肠菌群的营养来源。消毒环节若未达到规定的温度和时间，如采用热力消毒时，水温未达到要求，或者使用化学消毒剂时，浓度不够或作用时间不足，都无法有效杀灭大肠菌群。

操作人员卫生问题：操作人员的手部、衣物等若未保持清洁，在接触餐具时可能将大肠菌群传播到餐具上。例如，操作人员上完厕所后未洗手，或者在处理生食品后未及时洗手消毒，就直接接触餐具，容易造成污染。

主要危害

引发肠道疾病：大肠菌群中的某些菌株可能会产生毒素，人体摄入被污染的餐具后，容易引发肠道感染，出现腹痛、腹泻、呕吐、发热等症状。常见的疾病包括胃肠炎、痢疾等，严重时可能导致脱水、电解质紊乱，甚至危及生命，尤其是对于免疫力较弱的人群，如老人、儿童和体弱者，危害更为严重。

传播其他病原体：大肠菌群的存在往往意味着餐具可能受到其他病原体的污染，因为它们通常与粪便等污染物相关联。这些其他病原体可能包括沙门氏菌、志贺氏菌、病毒等，从而增加了食源性疾病传播的风险。