附件1：

部分不合格项目的小知识

**大肠菌群，**菌属中的细菌主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢，在 35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。大肠菌群超标可能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，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。根据《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群应不得检出。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。

**噻虫胺，**具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。我国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中ADI值为0.1mg/kg bw。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**镉，**是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统，天然存在于地壳表面，不会在环境中分解。纯镉是银白色的软金属，在环境中通常与氧气、氯气或硫磺等其他元素结合成矿物。摄入大量镉亦会导致钙代谢失调，形成肾结石。