附件4

关于部分检验项目的说明

**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。而大肠菌群不合格的餐饮具以自消毒餐具居多，说明餐饮经营单位采取的自行餐饮具清洗消毒工作不到位，或在存放过程中受到二次污染。

**二、丙溴磷**

丙溴磷是一种不对称有机磷杀虫剂。具触杀和胃毒作用，无内吸作用，杀虫谱广，能防治棉花、蔬菜地有害昆虫和螨类。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2014)规定，在柑橘中限量是≤0.2 mg/kg。如果长期食用农药残留超标的水果，人类身体内会沉积一定量的残留农药，会诱发长期慢性疾病以及引起肝脏病变，甚至诱发癌症和基因突变。