附件4

**关于部分检验项目的说明**

**一、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯对人有害，它是菊酯类杀虫剂中的一种，毒性较低，经皮肤粘膜或呼吸道少量接触一般不会损伤人体，只需要清除毒物，密切观察即可。如果一次口服较大剂量，可以出现恶心，呕吐，心悸，胃区不适，头晕，头痛，严重的会出现意识模糊，烦躁不安，抽搐，甚至可出现昏迷。因此服用剂量小并且意识清楚的病人，需要马上用温水自行催促，反复呕吐直到胃内容物为清水。对于一次口服量比较大的病人，需要到医院及时洗胃，并接受药物治疗。

**二、腐霉利**

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**三、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是一种缓效型低毒有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，乙酰甲胺磷在豇豆中最大残留量为0.02mg/kg。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。

**四、铅**

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。新鲜蔬菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可以在人体内积累，长期摄入铅超标食品，会严重影响大脑和神经系统。

**五、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。