附件2

部分不合格项目的小知识

1. 菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及其卫生质量的，直接关系着食品卫生质量的优劣。人如果进食菌落总数超标的食品，容易引起肠胃不适、腹泻等症状。

1. 氧乐果

氧乐果化学名称：O，O-二甲基-S-(N-甲基氨基甲酰甲基)硫赶磷酸酯，主要用于防治香蕉多种蚜虫、[卷叶虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%B7%E5%8F%B6%E8%99%AB)、[斜纹夜蛾](https://baike.baidu.com/item/%E6%96%9C%E7%BA%B9%E5%A4%9C%E8%9B%BE)、[花蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%8A%B1%E8%93%9F%E9%A9%AC)和[网蝽](https://baike.baidu.com/item/%E7%BD%91%E8%9D%BD)等的良好药剂，也是我国的限用农药之一。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，叶类蔬菜中氧乐果的最大残留限量为0.02mg/kg。其毒副作用：有胆碱脂能危像，可有呼吸肌麻痹的可能，对人体健康产生一定影响。

1. 酒精度

酒精度是指在20℃时，100毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是作为白酒的一项重要的质量指标，是区分白酒度数的一项指标。酒精度含量不达标会影响白酒的品质。

1. 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠是中枢神经兴奋药甲氯芬酯的中间体，原用于植物生长调节。但由于其对人体有一定积累毒性，很可能造成慢性中毒甚至影响到生理。

1. 氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，按质量标准、产品使用说明书规定，用于敏感细菌所致的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。长期食用氟苯尼考残留超标的肉类，对人体健康有一定风险。

1. 大肠菌群

大肠菌群的测定是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。食用微生物严重超标的食品，很容易患上痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

1. 克百威

克百威属于高毒杀虫剂，它与胆碱酯酶结合不可逆，因此毒性甚高。能被植物根部吸收，并输送到植物各器官，以叶缘最多，食用克百威超标的食物可能会造成食物中毒。