**不合格项目小知识**

**甲氧苄啶**

 甲氧苄啶是合成的抗菌药和磺胺增效药，抗菌谱广、性质稳定、体内分布广泛。动物产品的甲氧苄啶残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入甲氧苄啶残留超标的食品，可能在人体内蓄积，导致胃肠道反应、皮肤过敏症状等。

**毒死蜱**

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**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。食品中检出大肠菌群，提示有被致病菌（如沙门菌、志贺菌、致病性大肠杆菌）污染的可能。大肠菌群超标可能由于产品受到了来自原料、包材、人员、设备等方面的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。