

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

二氧化硫残留量

二氧化硫(以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂)对食品有漂白和防腐作用,是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,使用后均产生二氧化硫的残留。摄入少量二氧化硫,一般不会对人体健康造成不良影响,但如果长期过量摄入二氧化硫,可能会对健康不利。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定,香辛料及粉(仅限八角)最大使用量 0.15g/kg。

二、农药残留问题

(一) 啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂,具有触杀、胃毒和内吸作用,对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用啶虫脒残留超标的食品,可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2026)中规定,啶虫脒在茄果类蔬菜(番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外)中的最大残留限量为 0.2mg/kg。

(二) 噻虫嗪

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂,具有胃毒、触杀和内吸作用,对蚜虫等有较好防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用噻虫嗪超标的食品,对人体健康可能有一定

影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。

三、微生物污染问题

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。餐饮具中大肠菌群超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中不得检出/50cm²。