

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农药残留问题

（一）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。《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，噻虫胺在芒果（芒果）中的最大残留限量值为 0.04mg/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，噻虫嗪在马铃薯中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

（三）咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。相关研究未见遗传毒性和致癌性，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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）规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限

量值为 0.3mg/kg。

二、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。