

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐等。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不得超过 1。

二、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 2763-2021）中规定，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 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

2763-2021) 中规定, 噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/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 2763-2021) 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。

(四) 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯

氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂, 以触杀和胃毒作用为主, 无内吸作用, 被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。少量的农药残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用氟氯氰菊酯超标的食品, 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 2763-2021) 中规定, 氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯在普通白菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

(五) 五氯酚酸钠 (以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药, 常被用作除草剂、杀菌剂, 或用于鱼塘虾塘的消毒。长期摄入这类物质, 会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。《食品动物中禁止使用的药品及其化合物清单》(中华人民共和国农业农村部公告第 250 号) 中规定, 食品动物中禁止使用五氯酚酸钠 (动物性食品中不得检出)。

三、兽药残留问题

恩诺沙星

恩诺沙星是人工合成的广谱抗菌药，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病等方面有良好的效果。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能会对人体健康产生一定影响。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星在牛蛙的肌肉、脂肪组织中的最大残留限量为 $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ （以恩诺沙星+环丙沙星之和计）。

四、重金属污染问题

镉（以 Cd 计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）规定，镉在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量为 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 。

五、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/50 平方厘米。