

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

（一）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在蛋糕中不得使用。

（二）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》（GB2760-2024）中规定，调味品白芷中不得使用。

（三）三氯蔗糖

三氯蔗糖是一种白色至金白色、无臭的结晶性粉末，是最接近蔗糖的一种甜味剂，热稳定性好，安全性较高。但长期食用三氯蔗糖超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，食用农产品中不得使用三氯蔗糖。

二、农药残留问题

（一）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。

（二）苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用，对皮肤、眼睛有刺激作用。食用含苯醚甲环唑的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在柑、橘中的最大残留限量为 0.2mg/kg。

（三）吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、黑麦喙孢菌和麦颖枯病等主要的植物病害。少量的残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，吡唑醚菌酯在食荚豌豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

（四）多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。长期食用多菌灵超标的食品，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，多菌灵在橄榄中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

(五) 戊唑醇

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。可防治鳞茎类蔬菜上的紫斑病（葱链格孢）等众多病害。戊唑醇属有机杂环类杀菌剂，经口毒性低，一般对皮肤有刺激性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在橄榄中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

(六) 乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷为内吸性的有机磷类杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，乙酰甲胺磷在水果中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

(七) 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 2763-2021)中规定,噻虫胺在茄果类蔬菜(番茄除外)中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

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 μg/kg(以恩诺沙星+环丙沙星之和计)。

四、微生物污染问题

(一) 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标,主要用来评价食品清洁度,反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数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 蜂蜜》(GB 14963-2011)中规定,蜂蜜菌落总数≤1000CFU/g。

(二) 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。

五、非法添加物问题

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）。

六、有机物问题

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质，是我们日常生活中经常用的洗洁精的主要成分。阴离子合成洗涤剂中的阴离子表面活性剂有一部分不易分解，如摄入体内可蓄积，当超过一定浓度时，就会影响人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/（毫克/100平方厘米）在消毒餐（饮）具中不得检出。