附件 2

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农药残留问题

（一）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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。

（二）吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。长期食用吡虫啉超标的食品，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 2763-2026）中规定， 吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/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 2763-2026）中规定，吡唑醚

菌酯在杧果（芒果）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

（四）甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐，非内吸性杀虫剂，防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，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 2763-2026）中规定，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在茄果类蔬菜（茄子、黄秋葵除外）中的最大残留限量为 0.02mg/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/50cm^2。

三、食品添加剂问题

（一）甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环已基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，其甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。甜蜜素不合格，可能是生产企业为增加产品甜度，超范

围使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)中规定，甜蜜素在馒头中不得使用。

（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》（GB 2760-2024）中规定，香辛料及粉（仅限八角）最大使用量 0.15g/kg。