

关于抽检不合格项目的风险提示

一、食品添加剂问题

甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，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。甜蜜素检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度，超限量使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)中规定，甜蜜素在腌渍的蔬菜中最大使用量为 1.0g/kg。

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，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，在茄果类蔬菜(番茄除外)中的最大残留限量值为 0.05mg/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）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，苯醚甲环唑在橙中的最大残留限量为 0.2mg/kg。

（四）吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。

（五）毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为 0.02mg/kg。

（六）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、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，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋蔬菜（马铃薯除外）中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。

（七）联苯菊酯

联苯菊酯有触杀和胃毒作用，对多种叶面害虫有效。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，联苯菊酯在橘中的最大残留限量为 0.05mg/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/50 平方厘米。