附件3

食品不合格检测项目相关知识

的风险解析和消费提示

溧阳市市场监督管理局在开展食品监督抽检中发现不合格食品主要是兽药、农药残留问题。现根据抽检有关情况，进行风险解析和消费提示如下：

一、食品不合格检测项目相关知识的风险解析

1.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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中对大肠菌群的规定为不得检出。复用餐饮具中大肠菌群不合格的原因，可能是餐饮具的清洗、灭菌过程中受到人员、工器具的污染，且灭菌不彻底导致复用餐饮具中大肠菌群超标；也有可能是餐饮具存放不当，造成二次污染，导致复用餐饮具中大肠菌群超标。消费者使用大肠菌群超标的餐饮具易导致腹痛腹泻，肠道菌感染等症状，对人体健康有一定的影响。

2.氨基酸态氮：氨基酸态氮是黄酒的特征性品质指标之一，黄酒中氨基酸态氮含量越高，口感越醇厚鲜美。氨基酸态氮达不到标准规定的要求，主要是由于黄酒发酵周期偏短，或用于发酵的酒曲用量添加不当，造成黄酒中的酒体协调性欠佳影响口感。

3.二氧化硫残留量：二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，淀粉类二氧化硫残留量不得超过0.03g/kg。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

4、噻虫嗪：噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。在推荐剂量下使用对作物安全、无药害。《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，噻虫嗪在香蕉中的残留限量值为≤0.02mg/kg。

5、噻虫胺：是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，主要使用于土壤处理防治、种子处理和叶面处理等，具有药效周期长，能起到不同的防虫效果。《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，噻虫胺在蔬菜水果中的残留限量值为≤0.3mg/kg。

6、尼卡巴嗪：尼卡巴嗪具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，常被用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第235号）中规定，尼卡巴嗪在鸡肉中最高残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

7、啶虫脒：啶虫脒是一种新烟碱类农药，具有杀虫活性，广泛用于水稻、蔬菜、果树和茶叶等作物上，主要防治蚜虫、飞虱、蓟马等害虫。然而，啶虫脒的不当使用或超标使用可能导致其在蔬菜中的残留量超过安全标准，从而对人类健康构成潜在风险。过量食用农残超标的蔬菜可能会影响健康。

8、恩诺沙星：恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能造成危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，恩诺沙星在家禽和其它动物的肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。鲫鱼、昂刺鱼等水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

9、吡唑醚菌酯：吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂， 通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。少量的残留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，对人体健康可能有一定影响，农药残留超标原因可能是过量使用农药，或者用药后，农药使用的安全间隔期还未到就忙于上市。

10、除虫脲：除虫脲是一种灭幼脲类杀虫剂，对害虫具有胃毒和触杀作用，通过抑制昆虫几丁质合成、使幼虫在蜕皮时不能形成新表皮、虫体呈畸形而死亡，对鳞翅目害虫有特效。除虫脲属低毒性药物，但人体摄入过多的除虫脲会导致肝脏损伤、肾脏损伤等情况，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中均规定，除虫脲在水果类的最大残留限量值为0.5mg/kg。荔枝中除虫脲超标的原因可能是种植环节违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

二、食品安全消费提示

1.选择正规途径购买食品并保存好购物凭证。认真阅读包装上的各种标识，如生产日期、保质期、保存条件、营养标签等。购买保健食品要认准保健食品标志和批准文号。

2.购买熟食或需冷藏的食物时要注意其储运条件应符合产品标示要求。购买后使用冰箱、冰柜等冷藏食品时，应生熟分开存于容器中或用保鲜膜包好后熟上冷下、分层放置。再次食用前要加热透、确认未变质后方可食用。

3.不宜一次采购过多食物，以免因储存方式不当、储存时间过长等造成食品过期或腐败变质。不要采摘、购买、食用有关部门明令禁止、来历不明的食物（如野生蘑菇等），以免发生食物中毒。

4.家庭烹制食物，应把切配、盛放食品的刀板和餐具生熟分开，避免交叉污染。

5.要注意饮食卫生。尽量选择分餐方式就餐，提倡用公筷、公勺，减少交叉污染的风险。

6.发生食物中毒要及时就医，保留付款凭证、病历卡、化验报告等相关资料，及时与食品经营单位联系，并向市场监管部门报告。