附件3

关于抽检不合格项目的风险提示

一、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016 ）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

二、农药残留问题

**（一）甲基异柳磷**

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、 高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中的规定，芸薹属类蔬菜最大限量为0.01mg/kg。甲基异柳磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不蓄积。对人的危害主要表现为急性中毒，在生产和适用的过程中要加强职业防护。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**（二）噻虫胺**

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中的规定，茄果类蔬菜最大限量为0.05mg/kg。噻虫胺属于烟碱类杀虫剂，急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

三、重金属污染问题

**镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

四、其他污染问题

**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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。