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

**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。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中菌落总数，同一批次样品的5次检测结果均不超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104CFU/g。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、农药残留问题

**（一）氟虫腈**

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，对蜜蜂、甲壳类水生生物毒性较大，是目前水稻上使用的主要杀虫剂之一，具有良好的杀虫效果。氟虫腈在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。

根据《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，氟虫腈在普通白菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

**（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、质量指标问题

**过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以 100g（或 1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》中规定，瓜子中过氧化值最大限量为0.50g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。

五、其他污染问题

**二氧化硫残留量**

硫酸盐作为食品添加剂可以起到漂白，防腐和抗氧化的功效，最大使用量以二氧化硫残留量计。二氧化硫残留量不合格原因一是生产经营者为了延长产品保质期、提升产品感官品相而违规违法使用食品添加剂，二是企业对GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》不熟悉，对自己生产的产品的所允许使用的食品添加剂类别及使用量不太清楚。对于GB 2760中允许使用的食品添加剂品类，在规定的范围内，规定的限量内合理使用，不会对人造成积累性危害，还可以有效改善食品性状，保持食品营养价值。超限量或超范围使用食品添加剂才会对人的饮食产生不可预知的危害。