附件3

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农药残留问题

**（一）噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。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。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，噻虫胺在生姜中最大限量为0.2mg/kg。噻虫胺超标的原因，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）甲拌磷**

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，甲拌磷在自然环境中容易流失也能迅速降解，半衰期短，不易蓄积。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康有一定影响。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，甲拌磷在胡萝卜中最大限量为0.01mg/kg。甲拌磷超标的原因，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。

**（三）乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康有一定影响。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，乙酰甲胺磷在甜瓜类中最大限量为0.02mg/kg。乙酰甲胺磷超标的原因，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。

**（四）氟虫腈**

氟虫腈是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，食用食品一般不会导致氟虫腈的急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，对人体健康有一定影响。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最大限量为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。

**（五）吡虫啉**

吡虫啉是一种烟碱类超高效杀虫剂，主要用于防治多种作物的蚜虫、叶蝉等刺吸式口器害虫。香蕉中吡虫啉不合格，可能是种植过程中违规使用造成的。吡虫啉具有广谱、高效、低毒，害虫不易产生抗性，对人毒性较低等特点，但其对家蚕、虾类和蜜蜂等动物毒性很高，因此需控制其在环境中的残留量和扩散。

**（六）乐果**

乐果是高效广谱具有触杀性和内吸性的杀虫杀螨剂。对多种害虫特别是刺吸口器害虫，具有更高的毒效，杀虫范围广，能防治蚜虫、红蜘蛛、潜叶蝇、蓟马、果实蝇、叶蜂、飞虱、叶蝉、介壳虫，吸入或误食会导致头晕呕吐、腹痛、呼吸衰竭、心脏骤停等。

**（七）甲基异柳磷**

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂,对害虫具有较强的触杀和胃毒作用,杀虫广谱、残效期长,是防治地下害虫的优良药剂。 长期食用农药残留超标的食品对人体健康有一定影响。

**（八）噻虫嗪**

噻虫嗪属新烟碱类杀虫剂,具有内吸性、触杀和胃毒作用,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,但长期食用噻虫嗪超标的食品,对人体健康可能有一定影响。造成超标的原因可能是为保证收成和良好卖相,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定,致使上市销售的产品中残留量超标。

**（九）己唑醇**

己唑醇可以有效地防治子囊菌、担子菌和半知菌所致病害，尤其是对担子菌纲和子囊菌纲引起的病害如白粉病、锈病、黑星病、褐斑病、炭疽病等有优异的保护和铲除作用。对水稻纹枯病有良好防效。

适宜作物与安全性果树如苹果、葡萄、香蕉，蔬菜（瓜果、辣椒等），花生，咖啡，禾谷类作物和观赏植物等，在推荐剂量下使用，对环境、作物安全。长期食用农药残留超标的食品对人体健康有一定影响。

二、兽药残留问题

**（一）恩诺沙星（恩诺沙星与环丙沙星之和）**

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。长期食用恩诺沙星超标的养殖类动物，人的身体中也会残留这种物质，会让人对此类氟喹诺酮类抗生素产生一定的耐药性。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在其他水产品中最大限量值为100μg/kg，恩诺沙星超标的主要原因可能是畜禽养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

**（二）呋喃唑酮代谢物**

呋喃唑酮代谢物是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。动物产品的呋喃唑酮代谢物残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃唑酮代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心，呕吐等。根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃唑酮代谢物在其他水产品中禁用，呋喃唑酮代谢物超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**（三）呋喃西林代谢物**

呋喃西林代谢物是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。动物产品的呋喃西林代谢物残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃西林代谢物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应等。根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林代谢物在其他水产品中禁用，呋喃西林代谢物超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

**（四）氯霉素**

氯霉素是酰胺醇类抗生素，动物产品的氯霉素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生耐药并对同类药物有交叉耐药，引起胃肠道症状、肝功能异常等。根据《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素在贝类中禁止使用。氯霉素超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

三、重金属污染问题

**（一）镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。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。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉（以Cd计）在茄子中最大限量值为0.05mg/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。

四、质量指标不达标

**（一）酸价(以脂肪计)**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度，酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标可能是原料把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存储温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。