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用农产品主要是农药残留问题。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.吡虫啉:吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，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，吡虫啉在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。生姜中吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

2.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。

3.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，噻虫胺在生姜中的残留限量值为≤0.2mg/kg、在香蕉中的残留限量值为≤0.02mg/kg。

二、食品安全消费提示

1.选购蔬菜及水果类食用农产品时，不要选择颜色异常、形状异常和气味异常的蔬果；选购鱼肉蛋类食用农产品时尽量通过肉体弹性、鱼眼颜色及蛋的透光性及转动速度选择比较新鲜的食品。

2.购买时应注意选择市场上公示抽检合格的摊位和品种，主动索要并保存好购货票据。为保持鲜活食用农产品的营养和风味，建议按需购买、尽快食用。

3.果蔬食用前要经清水浸泡后冲洗干净，以有效降低果蔬中的农药残留量。食用肉类和水产品时要充分加热，以防范致病菌和寄生虫可能对人体健康产生的危害，确保饮食安全。

4.选购食品时要到具备相应资质、食品储存条件较好、符合卫生要求的正规商场、超市和市场购买。