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、不合格餐饮具主要是大肠菌群超标、不合格食用农产品主要是农药残留、食品污染物超标。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.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、在药芹中的残留限量值为≤0.04mg/kg、噻虫胺在辣椒中的残留限量值为≤0.05mg/kg。

3.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。

4.甲拌磷：甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，茎类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。药芹中甲拌磷超标的原因，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。

5.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。《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）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg。镉超标的原因，可能是其生长过程中富集了环境中的镉元素。

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。

5.在饭店用餐时，应观察或询问餐饮具是否已经过消毒，拒绝使用未经消毒的复用餐饮具。