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）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。

**（二）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂、蚕和蚯蚓都有剧毒，对生态环境有一定影响。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯超标的食品，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在萝卜中最大限量为0.01mg/kg。萝卜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，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）噻虫嗪**

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在葱中最大限量为0.3mg/kg。葱中噻虫嗪超标的原因，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。