附件3

食品不合格检测项目相关知识

的风险解析和国庆期间消费提示

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品主要是兽药、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、吡唑醚菌酯：吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂， 通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响，农药残留超标原因可能是过量使用农药，或者用药后，农药使用的安全间隔期还未到就忙于上市。

2、除虫脲：除虫脲是一种灭幼脲类杀虫剂，对害虫具有胃毒和触杀作用，通过抑制昆虫几丁质合成、使幼虫在蜕皮时不能形成新表皮、虫体呈畸形而死亡，对鳞翅目害虫有特效。除虫脲属低毒性药物，但人体摄入过多的除虫脲会导致肝脏损伤、肾脏损伤等情况，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中均规定，除虫脲在水果类的最大残留限量值为0.5mg/kg。荔枝中除虫脲超标的原因可能是种植环节违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

二、食品安全消费提示

1.国庆期间可能出现用工紧张，食品生产经营主体要提前做好一线食品生产经营人员业务知识培训，严格执行员工岗前健康检查，严防患有碍食品安全的员工带病上岗。

2.国庆期间要防止暴饮暴食。消费者应当合理饮食、平衡膳食，防范消化系统疾病发生。饮酒一定要适量，不空腹饮酒。

3.选择正规途径购买食品并保存好购物凭证。认真阅读包装上的各种标识，如生产日期、保质期、保存条件、营养标签等。购买保健食品要认准保健食品标志和批准文号。

4.购买熟食或需冷藏的食物时要注意其储运条件应符合产品标示要求。购买后使用冰箱、冰柜等冷藏食品时，应生熟分开存于容器中或用保鲜膜包好后熟上冷下、分层放置。再次食用前要加热透、确认未变质后方可食用。

5.不宜一次采购过多食物，以免因储存方式不当、储存时间过长等造成食品过期或腐败变质。不要采摘、购买、食用有关部门明令禁止、来历不明的食物（如野生蘑菇等），以免发生食物中毒。

6.家庭烹制食物，应把切配、盛放食品的刀板和餐具生熟分开，避免交叉污染。

7.要注意饮食卫生。尽量选择分餐方式就餐，提倡用公筷、公勺，减少交叉污染的风险。

8.发生食物中毒要及时就医，保留付款凭证、病历卡、化验报告等相关资料，及时与食品经营单位联系，并向市场监管部门报告。