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品主要是农药残留、餐饮具消毒不合格问题。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、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，噻虫胺在蔬菜水果中的残留限量值为≤0.3mg/kg。

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，噻虫嗪在蔬菜中的残留限量值为≤0.02mg/kg。

3、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐：咪鲜胺锰盐又叫[咪鲜胺](https://baike.baidu.com/item/%E5%92%AA%E9%B2%9C%E8%83%BA/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%92%AA%E9%B2%9C%E8%83%BA%E9%94%B0%E7%9B%90/_blank)锰络合物，是由咪鲜胺与[氯化锰](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%AF%E5%8C%96%E9%94%B0/10279202?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%92%AA%E9%B2%9C%E8%83%BA%E9%94%B0%E7%9B%90/_blank)复合而成，其防病性能与咪鲜胺极为相似。咪鲜胺锰盐具有内吸、传导、预防、保护、治疗等多重作用，属于咪唑类杀菌剂，以施保克－氯化锰复合物为有效成分，对子囊菌引起的多种作物病害有特效。施保功是通过抑制甾醇的生物合成而起作用的。主要用于使用施保克乳油易引起药害的作物上。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在蔬菜中的残留限量值为≤0.3mg/kg。

4、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。

5、二氧化硫残留量：二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干辣椒中不得使用。干辣椒中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用劣质原料为了提高产品色泽而使用二氧化硫，也有可能是使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

6、蛋白质：在饮料蛋白质产品中，蛋白质含量是一个重要的指标。运动员和健身爱好者通常会根据自身需求购买高蛋白质产品。然而，部分饮料蛋白质产品的蛋白质含量并不符合宣称的数值。这种情况可能是由于制作过程中出现了误差，或是厂商故意误导消费者。

7、恩诺沙星：恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能造成危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，恩诺沙星在家禽和其它动物的肌肉中的最大残留限量值均为100μg/kg。鲫鱼等水产品中恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

8、孔雀石绿：孔雀石绿是有毒的[三苯甲烷](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%89%E8%8B%AF%E7%94%B2%E7%83%B7/2644148?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)类化学物，既是[染料](https://baike.baidu.com/item/%E6%9F%93%E6%96%99/1145782?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)，也是杀菌和杀[寄生虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%AF%84%E7%94%9F%E8%99%AB/3819?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)的[化学制剂](https://baike.baidu.com/item/%E5%8C%96%E5%AD%A6%E5%88%B6%E5%89%82/7356775?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)，可致癌。针对鱼体[水霉病](https://baike.baidu.com/item/%E6%B0%B4%E9%9C%89%E7%97%85/6999643?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)和鱼卵的水霉病有特效，其他方面，它也可以用于治疗鳃霉病、[小瓜虫病](https://baike.baidu.com/item/%E5%B0%8F%E7%93%9C%E8%99%AB%E7%97%85/10464960?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)、[车轮虫病](https://baike.baidu.com/item/%E8%BD%A6%E8%BD%AE%E8%99%AB%E7%97%85/10464897?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)、[指环虫病](https://baike.baidu.com/item/%E6%8C%87%E7%8E%AF%E8%99%AB%E7%97%85/5768435?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)、[斜管虫病](https://baike.baidu.com/item/%E6%96%9C%E7%AE%A1%E8%99%AB%E7%97%85/5768118?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)、[三代虫病](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%89%E4%BB%A3%E8%99%AB%E7%97%85/5768086?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)，和其他一些[细菌性疾病](https://baike.baidu.com/item/%E7%BB%86%E8%8F%8C%E6%80%A7%E7%96%BE%E7%97%85/4410173?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)。我国[农业部](https://baike.baidu.com/item/%E5%86%9C%E4%B8%9A%E9%83%A8/4993013?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)已将孔雀石绿列为水产上的禁药，非[食用鱼](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E7%94%A8%E9%B1%BC/13026391?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)的[观赏鱼](https://baike.baidu.com/item/%E8%A7%82%E8%B5%8F%E9%B1%BC/1412447?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E5%AD%94%E9%9B%80%E7%9F%B3%E7%BB%BF/_blank)还可以使用。

二、食品安全消费提示

1.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。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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。