附件3

食品不合格检测项目相关知识

的风险解析和端午节前消费提示

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。

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。

3.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。

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。

二、端午节前食品安全消费提示

1.通过正规渠道购买预包装粽子产品。一要查看预包装产品包装是否完好，避免购买包装破损、漏气或起包的产品；二要查看粽子外包装标识是否清晰，外包装应当有印刷清晰的厂名、厂址、生产日期以及保质期等。

2.选购散装粽子时应注意：一要选择粽叶包裹完好，颜色正常的粽子；二要选择粽角端正、扎线松紧适度的粽子；三要辨别气味，避免购买有酸败味等异味的粽子。同时，在加工时要注意确保烧熟煮透。

3.消费者在家自制粽子时，最好选择到正规商场购买食材。处理食材过程中要保证环境卫生，将手、器皿、刀具、砧板等清洗干净，注意生熟分开。自制粽子保质期短，最好现包现吃。未食用的粽子应及时放入冰箱冷藏。重新取出食用前要注意烧熟煮透。

4.科学合理饮食。粽子主要的食材为糯米，与普通米饭相比不易被人体吸收消化，多吃易积食。因此食用粽子要适量，建议搭配蔬菜、水果、蛋奶等，均衡营养的同时有助消化；老年人、儿童、消化功能相对较弱者要控制食用量，避免引起消化不良。

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.注意自身权益保障。消费者如进食后出现恶心、腹痛、腹泻、发热等不适反应，应立即停止食用可疑食物，尽快就近就医，并保留可疑食物，如发现违法违规经营食品行为，请及时拨打“12345”或“12315”热线进行投诉举报。