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微生物、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.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.镉：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。

3.酒精度：酒精的度数，表示酒中[乙醇](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%86%87/135334?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%92%E7%B2%BE%E5%BA%A6/_blank)的体积与酒体积的比化为的[百分数](https://baike.baidu.com/item/%E7%99%BE%E5%88%86%E6%95%B0/755802?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E9%85%92%E7%B2%BE%E5%BA%A6/_blank)，以V/V作为酒精度的单位。例如：7%（V/V），其意思是100单位体积的酒中含有7单位体积的乙醇，也表示100升酒中含有7升的乙醇。

4、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。

5、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。

6、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。

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。