**关于抽检不合格项目的风险提示**

**1、噻虫胺**

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在芹菜中最大限量为0.04mg/kg，噻虫胺在香蕉中最大限量为0.02mg/kg。

**2、烯酰吗啉**

#### 烯酰吗啉具有良好保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂，对卵菌纲真菌具有杀灭作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用烯酰吗啉超标的食品，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，烯酰吗啉在食荚豌豆中最大限量为0.15mg/kg。

**3、铅（以Cb计）**

铅是最常见的重金属元素污染物之一，对人体的危害主要是蓄积性，铅进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在生姜中的限量为0.2mg/kg。

**4、过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物的量，常用于判断食品是否已被氧化而变质。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用过氧化值超标的食品，可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》规定过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/100g。