**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。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，噻虫胺在香蕉中最大限量为0.02mg/kg，噻虫胺在辣椒中最大限量为0.05mg/kg，噻虫胺在姜中最大限量为0.2mg/kg。

**2、噻虫嗪**

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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，噻虫嗪在香蕉中最大限量为0.02mg/kg。

**3、倍硫磷**

#### 倍硫磷是具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在豇豆中最大限量为0.05mg/kg。

**4、啶虫脒**

#### 啶虫脒是内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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，啶虫脒在辣椒中最大限量为0.2mg/kg。

**5、甲拌磷**

#### 甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在姜中最大限量为0.01mg/kg。

**6、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大限量为0.3mg/kg。

**7、霜霉威和霜霉威盐酸盐**

霜霉威和霜霉威盐酸盐具有保护作用的内吸性杀菌剂，食用食品一 般不会导致霜霉威和霜霉威盐酸盐的急性中毒，但长期食用霜霉威和霜霉威盐酸盐超标的食品，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，霜霉威和霜霉威盐酸盐在茄子中最大限量为0.3mg/kg。

**8、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷是内吸性的有机磷类杀虫剂。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，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，乙酰甲胺磷在食荚豌豆中最大限量为0.02mg/kg。

**9、三氯蔗糖**

三氯蔗糖是一种白色至金白色、无臭的结晶性粉末，是最接近蔗糖的一种甜味剂，热稳定性好，适用于酸性至中性食品，对涩、苦等不愉快味道有掩盖效果。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，三氯蔗糖在橄榄中不得使用。

**10、大肠菌群**

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。糕点中大肠菌群超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一份样品的5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少3次检测结果不得超过10CFU/g。

**11、菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一份样品的菌落总数的5次检测结果均不得超过10万CFU/g且至少3次检测结果不得超过1万CFU/g。

**12、霉菌**

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，一份样品的霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。