

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农兽药残留问题

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

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。《食品安全国家标准食品中农药最大残留量》(GB2763-2026)中规定，烯酰吗啉在蔬菜食荚豌豆中的最大残留量为0.15mg/kg。荷兰豆中烯酰吗啉残留量超标的原因，可能是为快

速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

除虫脲

除虫脲是非内吸性昆虫生长调节剂，具有触杀和胃毒作用，在昆虫蜕皮或者卵的孵化时起效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用除虫脲超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留量》（GB2763-2026）中规定，除虫脲在荔枝中的最大残留限量值为0.5mg/kg。荔枝中除虫脲残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

呋虫胺

呋虫胺，内吸性杀虫剂，具有层间传导特性、胃毒和触杀作用，容易被植物吸收，进而广泛分布。食用食品一般不会导致呋虫胺的急性中毒，但长期食用呋虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留量》（GB2763-2026）中规定，呋虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。螺丝椒中呋虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果多种真菌性病害具有很好的防治作用，对皮肤、眼睛有刺激作用。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲

环唑超标的食品，对人体健康可能有一定影响。沃柑中苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能是为提升防治效果，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、重金属污染问题

铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属污染物之一，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762—2022）中规定，铅（以 Pb 计）在生姜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。生姜中铅（以 Pb 计）超标，可能是生姜种植期间吸收土壤中铅元素，导致生姜中铅含量超标。

三、洗涤剂残留问题

阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。餐具中阴离子合成洗涤剂超标，可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底造成。

四、其他指标

极性组分

极性组分是食用油在煎炸过程中发生裂变，产生比正常油脂分子极性较大的一些成分。长期过量摄入极性组分超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。煎炸过程用油中极性组分超标，可能是餐饮加工用油过度反复使用造成。