

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。

噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，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，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。倍硫磷残留量超标的原因，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。

毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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限量》（GB2763-2026）中规定，毒死蜱在韭菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，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。

多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。长期食用多菌灵超标的食品，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限量》（GB2763—2026）中规定，多菌灵在豌豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豌豆中多菌灵残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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限量》（GB2763-2026）中规定，克百威在柑橘类中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。柑橘中克百威残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害违规使用。

氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟虫腈超标的食品，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限量》（GB2763-2026）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。叶菜类蔬菜中氟虫腈残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，恩诺沙星在其他动物中最大残留限量值为 100μg/kg。恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖、暂养或运输过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂，杀菌谱广，能有效防治多种病害。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2026）中规定，吡唑醚菌酯在食荚豌豆

豆中最大残留限量值为 0.02mg/kg。荷兰豆中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。

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、食品添加剂问题

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，按标准使用不会对健康造成危害，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。面包中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是个别商家为防止食品腐败变质超范围使用该添加剂。

四、微生物污染问题

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》（GB14934-2016）中规定，

消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底或存放过程中污染等。

五、其他指标

过氧化值

过氧化值主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB7099-2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。