

附件 1

关于抽检不合格项目的风险提示

一、农兽药残留问题

（一）2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐

2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐作为有机磷类除草剂，少量残留通常不会引起急性中毒，但长期摄入超标食品可能对人体健康产生潜在影响。其主要风险包括干扰内分泌系统、影响生殖发育，以及增加慢性疾病发生风险。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，柑橘类水果（如橙、柑、橘）中 2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐的最大残留限量为 0.1mg/kg。

（二）丙环唑

丙环唑是一种三唑类杀菌剂，常用于经济作物防治病害，少量丙环唑残留通常不会导致急性中毒，但长期摄入超标的食品可能对健康产生累积影响，例如干扰机体正常生理功能。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）明确规定了丙环唑在不同食品中的最大残留限量（MRL），例如葱中的限量值为 0.5 mg/kg。

（三）多西环素

多西环素是一种四环素类兽药，常用于治疗动物的衣原体、

支原体感染。长期大量摄入残留超标的食品，多西环素可能在体内蓄积，导致胃肠道症状（如恶心、腹泻）、皮疹、嗜睡或口腔炎症。

（四）恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，长期摄入恩诺沙星超标的食品，可能会引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道刺激或不适等症状。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在牛/羊、猪/兔和其他动物肌肉中最大残留限量值为 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（五）甲硝唑

甲硝唑是一种硝基咪唑类抗菌药，常用于治疗某些细菌和寄生虫感染。在食品中检出甲硝唑通常源于兽药残留，因其在动物性食品中不得检出，长期摄入超标食品可能对健康造成潜在风险。甲硝唑残留一般不会引起急性中毒，但长期大量摄入可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统不适、皮肤反应、排尿困难或白细胞减少等。

（六）联苯菊酯

联苯菊酯对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的螨虫也有效。

适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力等。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。

（七）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，少量的残留不会引起人体急性中毒，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《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的最大残留限量为 0.3mg/kg。

（八）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，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。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为 0.2mg/kg；在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量为 0.05mg/kg。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。

（九）噻虫嗪

噻虫嗪是常见的新烟碱类杀虫剂，在农业生产中广泛用于防治害虫。噻虫嗪也是一种低毒杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、飞虱等刺吸式害虫有效。少量残留通常不会导致急性中毒，但长期摄入超标食品可能对健康带来一定风险。超标原因可能与噻虫胺类似，涉及用药过量或间隔期不足。在芹菜中，噻虫嗪的最大残留限量为 1mg/kg；在香蕉中，限量为 0.02mg/kg。

二、食品添加剂问题

（一）二氧化硫

二氧化硫残留量超标通常源于食品生产加工过程中超范围或超限量使用亚硫酸盐类添加剂（如焦亚硫酸钠）或硫磺熏蒸工艺。该物质在人体内代谢为硫酸盐后随尿液排出，少量摄入一般无健康危害，但过量摄入可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应，并对肝脏、肾脏造成潜在损害。

（二）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种广泛使用的食品防腐剂，山梨酸及其钾盐超标可能对肝脏、肾脏和骨骼生长造成危害。长期食用防腐剂超标的食品，可能增加身体代谢负担，影响相关器官功能。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），山梨酸及其钾盐的使用范围和限量有明确规定。例如，酱腌菜、料酒等产品中不得使用该防腐剂，而腌渍蔬菜中的最大使用量为

1.0 g/kg。超标即表示不符合国家标准。

三、质量指标问题

过氧化值(以脂肪计)

过氧化值(以脂肪计)是反映油脂氧化程度的重要指标,其超标通常表明食品中的脂肪发生了氧化酸败。食用过氧化值超标的食品,一般不会立即对人体健康造成严重损害,但长期食用过氧化值严重超标的食品,可能导致肠胃不适、腹泻等消化系统症状。如果食品已经发生明显的氧化变质,消费者在食用过程中通常能察觉到哈喇等异味,建议避免食用。

四、重金属污染问题

(一) 镉(以 Cd 计)

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)中规定,镉(以 Cd 计)在鲜、冻水产动物的双壳贝类、腹足类、头足类、棘皮类中的最大限量值为 2.0(去除内脏)mg/kg;在鲜、冻水产动物的甲壳类(海蟹、虾蛄除外)中的最大限量值为 0.5mg/kg。镉超标可能是产品在种植、养殖过程中对环境中镉元素的富集。

(二) 铅(以 Pb 计)

铅是一种常见的重金属元素污染物,长期食用铅超标的食品,可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害。《食品安全

国家标准《食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类中铅的最大限量值为 0.2mg/kg。

五、非法添加问题

硼酸

硼酸是一种工业用化学品，并非食品添加剂，其在食品中的使用被中国法规明令禁止。摄入硼酸后，它会在体内蓄积，对多个器官系统造成损害。短期大量摄入可能引发恶心、呕吐、腹痛、腹泻等急性消化道症状；长期低剂量暴露则更隐蔽，可能导致慢性中毒，表现为乏力、食欲减退、体重减轻，并对肝肾功能造成不可逆损伤。硼酸还具有神经毒性和生殖毒性，可能影响认知能力、记忆力，甚至增加胎儿畸形风险，尤其对儿童、孕妇等敏感人群危害更为严重。监管部门已将硼酸列入《食品中可能违法添加的非食用物质名单》，并加强抽检力度。