

## 附件 1

# 风险解析

### 一、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。

动物产品的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用；主要因皮肤接触或误饮污染的水引起。症状有乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等；严重者体温高达 40℃以上，大汗淋漓、口渴、呼吸增快、心动过速、烦躁不安、肌肉强直性痉挛、血压下降，昏迷、可致死。皮肤接触可致接触性皮炎。长期接触者可有周围神经病。

农业农村部公告第 250 号，已将五氯酚酸钠（以五氯酚计）列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。

### 二、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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的原因可能是菜农超剂量和违反使用时间（不遵守休药

期) 使用农药。

### 三、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。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。《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，姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农超剂量和违反使用时间(不遵守休药期) 使用农药。

### 四、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。食用食品一般不会导致氧乐果的急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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》(GB 2763-2021) 中规定，叶菜类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为 0.02mg/kg。叶菜类蔬菜中氧乐果残留超标的原因可能是菜农超范围、超剂量和违反使用时间(不遵守休药期) 使用农药。