不合格信息小贴士

1. 呋喃妥因代谢物

是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对大多数革兰阳性菌及阴性菌均有抗菌作用，如金葡菌、大肠杆菌、白色葡萄球菌及化脓性链球菌等。

动物产品的呋喃妥因代谢物(AHD)残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入AHD残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、溶血性贫血、黄疸和周围神经炎等。

1. 二氧化硫残留量

食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。

二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

1. 黄曲霉毒素B₁

主要是由黄曲霉和寄生曲霉等真菌产生的一类有毒次生代谢物，其中黄曲霉毒素 B₁ 毒性最强，是已知的化学物质中致癌性最强的一种，人体长期过量摄入会造成巨大危害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg，其不合格可能是原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，也可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性，若长期摄入会对人体产生蓄积危害。其超标可能是蔬菜种植中过量或不规范施用，也可能是施用后，未经有效的安全间隔期，植株内的残留还未被分解完全便开始采收和销售，从而导致检出超标。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

1. 克百威

是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。克百威为白色结晶，无臭味，在环境不易自然降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。少量的农药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，对人体健康也有一定影响。其超标原因可能是蔬菜种植中过量或不规范施用克百威药物，也可能是施用后，未经有效的安全间隔期便开始采收和销售，从而导致克百威超标。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，蔬菜中克百威残留限量值不得超过0.02mg/kg。

1. 恩诺沙星

又名乙基环丙沙星、恩氟沙星。广谱杀菌药，对支原体有特效。对大肠杆菌、克雷白杆菌、沙门氏菌、变形杆菌、绿脓杆菌、嗜血杆菌、多杀性巴氏杆菌、溶血性巴氏杆菌、金葡菌、链球菌等都有杀菌效用。为畜禽和水产专用喹诺酮类抗菌药物。长期使用或者过度使用可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。造成不合格的原因是养殖户未按国家规定使用该类药物，致使水产中检出恩诺沙星。