附件3.

消费警示

一、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星具有广谱抗菌作用，被广泛用于畜禽、水产等细菌性疾病的治疗和预防。长期食用恩诺沙星超标的食品， 对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在鱼（皮+肉）中的最大残留限量为100μg/kg。恩诺沙星属限用药，允许科学合理使用，需要按规定剂量用药、确保休药期。水产品中恩诺沙星超标可能是养殖户或者经营商贩在养殖和贩卖的过程中不规范的使用兽药，且未严格遵守休药期的规定造成的。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。

《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最大残留限量值为0.3mg/kg。

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是农业种植者对相关标准不了解，在种植过程中未控制好农药的使用量，或是在停用农药后短期内马上采收上市等原因有关。

三、菌落总数

菌落总数是判定食品被细菌污染的程度及反映食品的新鲜程度和卫生状况的重要微生物指标之一，其卫生学意义一是食品清洁状态的标志，用于监督食品的清洁状态，许多食品标准都规定了食品菌落总数指标，以其作为控制食品污染的容许程度；二是预测食品的耐保藏期限，即利用食品中细菌数量作为评定食品腐败变质程度（或新鲜度）的指标。

菌落总数等微生物超标的原因一是跟产品的生产过程有关，企业没有按照产品工艺条件要求进行生产，生产环境差，生产车间、工具设施、操作人员清洁消毒不彻底，导致产品中携带细菌。食品的菌落总数超标，会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。食用微生物超标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

四、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。食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。

五、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，都是农业杀虫剂，主要防治农作物上发生的鳞翅目害虫，具有强毒性。两者均为非内吸性但具备触杀和胃毒作用的杀虫剂。通过与害虫钠通道相互作用而 破坏起神经系统的功能。用于公共卫生和畜牧业中防治多种害虫如蝇，蟑螂蚊，蚤，虱，臭虫，动物体外寄生虫如蜱，螨等。

六、安赛蜜

安赛蜜为人工合成甜味剂， 经常食用合成甜味剂超标的食品会对人体的肝脏和[神经系统](https://baike.so.com/doc/4982950-5206231.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)造成危害， 特别是对[老人](https://baike.so.com/doc/2770627-2924404.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、[孕妇](https://baike.so.com/doc/5379091-5615322.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)、小孩危害更为严重。如果短时间内大量食用，会引起[血小板](https://baike.so.com/doc/5376266-5612382.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)减少导致急性大出血。

七、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。中国居民膳食镉暴露的主要来源是谷物和蔬菜，而肉类和水产品（包括海产品）是中国沿海几个地区人群镉污染的主要来源。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022中规定，镉在韭菜中最大残留限量为0.05mg/kg。造成镉污染的主要原因有：含镉的废水等污染农作物和饲料，对食品造成镉污染；玻璃、陶瓷类容器或食品包装材料中含有的镉迁移至食品中，造成食品的镉污染。

八、氟苯尼考

氟苯尼考是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统及肠道感染疗效显著。氟苯尼考一般是通过饲料添加或者畜禽疾病治疗导致畜禽体内残留的积累。氟苯尼考对鸡的生殖系统有消炎作用，但同时会轻度抑制生殖激素的产生，造成鸡蛋早期胚胎的死亡。长期食用氟苯尼考残留超标的鸡肉，对人体健康有一定风险。

九、噻虫嗪

噻虫嗪具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐蝽、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。可用于茎叶和土壤处理的主要农作物有芸薹属作物、叶菜类和果菜类、马铃薯、水稻、棉花、落叶果树、咖啡、柑橘、烟草和大豆；种子处理主要用于玉米、高粱、谷物、甜菜、油料油菜、棉花、豌豆、蚕豆、向日葵、水稻和马铃薯。也可用于动物和公共卫生，防治蝇类（如家蝇、厕蝇和果蝇）。烟碱类杀虫剂。中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、心跳过速等。

十、铅(以Pb计)

铅是常见重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，人体中理想的含铅量为零。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022中的规定，铅在姜中最大残留限量为0.2mg/kg。铅的污染来源食品原材料在生长、生产过程中通过土壤、空气、水等途径导致铅污染，例如含铅的废水废渣排放污染水体和土壤后，进而污染食物；含铅农药的使用也可造成农作物的铅污染。

十一、二氧化硫残留量

二氧化硫是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。

十二、吡虫啉

吡虫啉内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康也有一定影响。