**不合格项目的消费警示**

**一、噻虫胺**

噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性。可通过土壤处理、叶面喷施和种子处理来防治水稻、玉米、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫。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。长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康有一定危害。

**二、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。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。长期食用恩诺沙星超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**三、磺胺总量**

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。磺胺类药物在体内作用和代谢时间较长，长期食用磺胺类药物超标的动物性食品，可能在人体内蓄积，引发泌尿系统、肝脏损伤，引起过敏反应和耐药性菌株的产生。

**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。就餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具或食用了大肠菌群不合格的食品，可能会出现呕吐、腹泻等消化道疾病。

**五、二氧化硫**

焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠是酱腌菜中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，其生成的二氧化硫可防止食品褐变，保持产品品质和色泽，延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中规定腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1g/kg。二氧化硫进入人体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，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**六、吡唑醚菌酯**

唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治荔枝、香蕉等黑星病、叶斑病等。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。