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、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。

**三、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。

**四、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。

**五、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。

**六、联苯菊酯**

联苯菊酯，具有触杀和胃毒作用。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。大鼠急性经口LD50为53.4mg/kg，急性毒性分级为中等毒。属于拟除虫菊酯类性农药。急性中毒症状为头痛、头晕、恶心、呕吐、胸闷、乏力、双手颤抖、心律不齐等，严重者深度昏迷或休克。食用联苯菊酯超标的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、柠檬黄**

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。

**八、蛋白质**

蛋白质是构成机体多种重要生理活性物质的成分，也是构成机体组织、器官的重要成分，还能供给能量。人体长期摄入蛋白质不足，会引起代谢率下降，对疾病抵抗力减退，甚至损害器官。GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》中规定，蛋白质含量应不低于45.0g/100g。

**九、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯为杀菌剂，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。

**十、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）**

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。

**十一、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯为杀菌剂，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，可防治香蕉等黑星病、叶斑病等。通过食品摄入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。

**十二、过氧化值**

过氧化值是油脂酸败的早期指标,主要反映油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）中规定，过氧化值应（以脂肪计）≤0.25g/100g。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害,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。

##### **十三、甜蜜素**

甜蜜素是一种甜味剂，主要作用是提供甜味，其甜度是蔗糖的30-40倍，而价格仅为蔗糖的三分之一。甜蜜素在食品工业中被广泛使用，它可以作为甜味剂，增加食品的口感和风味。然而，过量摄入甜蜜素可能会对人体健康造成危害，会导致体内的氯元素摄入过多，需要通过肝脏和肾脏代谢的方式排出体外，易加重肝脏和肾脏的负担。

##### **十四、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常见的杀虫剂成分，它们都属于拟除虫菊酯类农药。这类农药对人类和其他哺乳动物有一定的毒性，尤其是对中枢神经系统有明显的抑制作用。

##### **十五、吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种广谱杀菌剂，广泛应用于农业生产中，对植物病害和害虫具有很好的防治效果。然而，如果不慎食用或接触到过量的吡唑醚菌酯，可能会对人体造成一定的危害。长期摄入含有吡唑醚菌酯残留的农产品，可能会对人体的免疫系统、内分泌系统等造成损害，尤其对于儿童、孕妇和老年人等敏感人群，风险可能更为突出。

**十六、孔雀石绿**

孔雀石绿（Malachite Green）是一种人工合成的三苯甲烷类染料，历史上曾被用于水产养殖和食品领域，但因严重的健康风险已被多国严格禁止。孔雀石绿在人体残留时间长，对人体的危害是积蓄式的。当体内孔雀石绿积蓄到一定程度，就可能引发各种疾病。孔雀石绿也能抑制人类谷光甘肽S转移酶的活性，此两者均能造成人类器官组织氧压的改变，使细胞凋亡出现异常，诱发肿瘤和脂质过氧化。我国也于2002年5月将孔雀石绿列入《食品动物禁用的兽药及其化合物清单》中，禁止用于所有食品动物。

##### **十七、氟虫腈**

氟虫腈通常会作为杀虫剂使用，在使用的过程中，如果通过代谢的方式进入到体内，可能会引起中毒反应，通常会引起消化道刺激性的恶心或者呕吐的症状，也就出现腹胀或者腹痛的可能性，同时不排除有导致神经系统受到损伤的可能性，容易引起头晕或者头痛的症状，比较严重的情况下会伴有身体乏力和出汗，同时不排除有引起瞳孔缩小或者身体多汗的可能性，部分人群可能会出现昏迷或者休克，也不排除有肝脏或者肾脏损伤的可能性，会导致肝脏和肾脏代谢功能减弱。