

不合格项目的消费警示

一、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。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。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。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

二、氟虫腈：是一种高活性的苯基吡唑类杀虫剂，对蜜蜂、甲壳类水生生物毒性较大，是目前水稻上使用的主要杀虫剂之一，具有良好的杀虫效果。但该农药及其代谢物在水和土壤中降解缓慢，对水生生物、家蚕、蜜蜂等都具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响。动物研究表明，氟虫腈在生殖发育毒性、慢性毒性、神经毒性和致癌性试验方面均有一定的不良作用。

三、水胺硫磷：胆碱酯酶抑制剂，具有触杀和胃毒作用。是一种广谱性有机磷类杀虫、杀螨剂。兼有杀卵作用。本品为高毒农药，禁止用于果、菜、烟、茶、中草药植物上。中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性。中毒可出现多汗、流涎、瞳孔缩小、视物模糊、恶心、呕吐、腹痛、震颤、肌肉痉挛等，严重者可因呼吸中枢麻痹而死亡。食用食品一般不会导致水胺硫磷的急性中毒，但长期食用水胺硫磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。

四、甲硝唑：是硝基咪唑类抗菌药。具有内服易吸收快、组织分布广泛、易穿透血脑屏障、达血药峰浓度用时短等优点。对甲硝唑敏感的菌种有：拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。此外，甲硝唑对滴虫、阿米巴原虫也有强大的杀灭作用。动物产品的甲硝唑残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入甲硝唑残留超标的食品，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状、膀胱炎、排尿困难、口中金属味和白细胞减少等。

五、氨基酸态氮(以氮计)：是酱油的特征性品质指标之一。氨基酸态氮含量越高，酱油的质量越好，鲜味越浓。氨基酸态氮不合格，主要影响的是产品的风味。氨基酸态氮含量不达标，可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；也有可能是产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别生产经营企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

六、吡唑醚菌酯：是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治主要的植物病害，如谷物的小麦壳针孢、柄锈菌、小麦德斯霉菌、肝圆核腔菌、黑麦喙孢菌和麦颖枯病，花生的球腔菌，大豆的线虫病、思茅松毛虫病和大豆锈菌，葡萄的霜霉病和白粉菌，马铃薯和番茄的疫霉病和早疫病，黄瓜的霜霉病和白粉病，香蕉的黑条叶斑病菌，柑橘的痂囊腔菌和球座菌，草坪的纹枯病和腐霉菌。大鼠急性经口 $LD_{50} > 5000\text{mg/kg}$ ，急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。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。

七、铅（以Pb计）：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。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，进入人体的铅90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

八、噻虫胺：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。土壤处理、叶面喷施和种子处理，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。雌雄大鼠急性经口LD₅₀>5000mg/kg，急性毒性分级为微毒。急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动、抽搐等。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。

九、恩诺沙星：属第三代喹诺酮类药。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。大鼠急性经口毒性为实际无毒级，无遗传毒性、无致畸性和致癌性，主要引起耳廓软骨的变性性改变和睾丸毒性（精子形态学改变、生精小管萎缩等），并可造成雄性大鼠不育。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。

十、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

十一、二氧化硫：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。