不合格信息小贴士

1. 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. 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. 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。

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. 诺氟沙星

是第三代含氟喹诺酮类抗菌药物，具有抗菌谱广、抗菌作用。动物产品的诺氟沙星残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入诺氟沙星残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道的反应、中枢神经系统反应、周围神经刺激症状以及皮肤损害等。

1. 大肠菌群

是食品污染的常用指示菌之一，可以评价和判断食品被粪便污染的程度和有无肠道致病菌污染的可能。主要包括肠杆菌科中的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、魔雷伯氏菌属和肠杆菌属。食用大肠菌群超标的食品可能会造成肠道感染或急性腹泻等疾病。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群，超标可能是由于食堂工作人员卫生、包装容器控制不严及运输条件控制不当、环境收到污染造成。

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. 甜蜜素

化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味添加剂，其甜度是蔗糖的30～40倍，长期过量食用甜蜜素超标的食品，会对人体健康造成一定影响。造成不合格的原因是生产企业为了增加食品的甜味或改善口感添，在食品生产过程超范围或超剂量使用。

1. 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂中安全性比较高的，广泛应用于果树、蔬菜等作物。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，但长期使用易对其产生抗性.造成不合格的原因是由于在种植环节过量的施用药物，导致在蔬菜中残留。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。相关研究未见遗传毒性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

1. 孔雀石绿

属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。无公害水产养殖领域国家明令禁止添加。孔雀石绿针对鱼体水霉病和鱼卵的水霉病有特效，现市面上还暂无针对[水霉病](https://baike.so.com/doc/6028446-6241447.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)能够短时间解决水霉病的特效药物，这也是为什么这个产品在水产业禁止这么多年还禁而不止，水产业养殖户挺而走险继续违规使用孔雀石绿的根本原因，其他方面，也可以很好的用于[鳃霉病](https://baike.so.com/doc/1406480-1486821.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[小瓜虫病](https://baike.so.com/doc/1025880-1084993.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[车轮虫病](https://baike.so.com/doc/1025806-1084894.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[指环虫病](https://baike.so.com/doc/6246010-6459415.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[斜管虫病](https://baike.so.com/doc/94145-99429.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)、[三代虫病](https://baike.so.com/doc/94140-99424.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)，和其他一些细菌性疾病都有很好的效果。农业部以将孔雀石绿列为水产上的禁药。

1. 呋喃西林代谢物

呋喃西林是属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反应硝基呋喃类药物的残留状况。《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）中规定，呋喃西林为禁用兽药，在动物性食品中不得检出。硝基呋喃类药物及其代谢物可引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死等残疾而对人类健康造成危害，对人体有致癌、致畸胎副作用。

1. 镉(以Cd计)

是最常见的重金属元素污染物之一，镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨损骼伤等。

1. 大肠菌群

作为食品污染的常用指示菌之一，可以评价和判断食品被粪便污染的程度和有无肠道致病菌污染的可能。主要包括畅杆菌科中韵埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、魔雷伯氏菌属和肠杆菌属。食用大肠菌群超标的食品可能会造成肠道感染或急性腹泻等疾病。大肠菌群超标可能是由于生产工艺、生产环境、人员卫生、包装容器控制不严及运输条件控制不当造成。

1. 脱氢乙酸及其钠盐

作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

1. 山梨酸钾及其钠盐

山梨酸及其钾盐是一种广泛使用的低毒、高效食品防腐剂。山梨酸及其钾盐可被人体迅速吸收和分解，如果长期或过量摄入，可能抑制骨骼生长，刺激胃肠道黏膜，影响维生素和矿物质的吸收，甚至损害肝肾功能。