附件 3

消 费 警 示

一、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，餐饮具大肠菌群不得检出。餐饮具中检出大肠菌群提示餐饮具可能因清洗消毒不当或交叉污染导致食具受到肠道致病菌污染，如就餐者使用了大肠菌群不合格的餐饮具，可能会出现呕吐、腹泻等消化道疾病。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

三、噻虫胺

噻虫胺是一类高效安全、高选择性的新型烟碱类杀虫剂，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。食用少量的残留农药，人体自身会降解，不会突然引起急性中毒，但长期食用没有清洗干净带有残留农药的农产品，可能会导致身体免疫力下降，加重肝脏的负担，或者引起恶心等。

四、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。二氧化硫不符合标准的原因可能有个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

五、多西环素

多西环素是四环素类广谱抗生素（强力霉素），属于养殖常用抗菌药，我国国标明确：产蛋期蛋鸡禁止使用，家禽肌肉、畜禽肉类有严格残留限量，检出超标本质是养殖端违规用药。原因多为上游畜禽养殖环节，养殖者违规在产蛋期/养殖过程中使用多西环素类兽药，未遵守休药期规定，造成药物残留超出国家标准限量要求。

六、甜蜜素

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是人工合成甜味剂，甜度为

蔗糖 30-50 倍，成本低，国标 GB 2760-2024 对其使用范围、限量有严格强制规定，不合格分两大类：超范围使用、超限量使用。不合格原因有：当事人食品安全主体责任落实不到位，法律法规认知不足，为改善产品口感、降低生产成本，在发酵面制品生产加工过程中违规超范围添加甜蜜素，导致项目检出不合格。或当事人生产过程中未严格按照国标规定控制添加剂投料量，人工添加甜蜜素超出标准限量要求，同时未对成品开展出厂检验，未能及时发现超标问题。

七、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是广谱甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，农业上用于防治果蔬、瓜果、蔬菜的真菌病害（霜霉病、叶斑病、黑星病等），属于种植端常用农药，经营环节本身不会人为添加。依据:《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)，不同作物有严格残留限量，检出超标即为不合格。