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、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用以治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物。长期食用恩诺沙星超标的食品，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。恩诺沙星超标的主要原因可能是养殖过程中为控制疾病超量使用或不遵循休药期规定。

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、磺胺类(总量)

磺胺类属于兽用抗菌药，不合格核心是养殖/加工环节违规使用、残留超标，常见原因一是养殖环节违规用药。畜禽、水产养殖中，为防治细菌性疾病、促生长，超剂量、超范围使用磺胺类药物，部分养殖户使用禁限用组合药。二是未执行休药期。用药后未按规定间隔足够休药时间就出栏、捕捞，药物未在动物体内代谢完全，造成残留。三是用药种类混杂同时使用多种磺胺类药物，叠加后总残留量超标（对应抽检“磺胺类总量”指标）。四是饲料/饮水非法添加。在配合饲料、养殖水体中私自添加磺胺类原药、预混剂，长期低剂量摄入导致蓄积残留。

八、过氧化值

过氧化值（以脂肪计），是油脂氧化酸败的早期指标，反映食品里脂肪被氧化的程度，常见于植物油、坚果籽类、糕点、油炸食品、腊味、膨化食品等高含油食品。短期少量食用一般不会造成急性中毒；严重超标、长期食用，容易引发恶心、腹痛、腹泻等消化道不适；氧化产物长期摄入会损害脂溶性维生素，对肝脏、心血管存在潜在不良影响。

九、柠檬黄

柠檬黄是合规合成色素，在 GB2760 允许范围内使用安全;不合格不是急性中毒风险。 部分人群对柠檬黄敏感，可能诱发过敏、注意力异常等；长期大量摄入存在潜在健康隐患，所以国标严格限定使用范围与限量。

十、镉

镉在人体代谢极慢、长期蓄积，主要损害肾脏，长期摄入超标会导致肾损伤、骨质疏松、骨骼疼痛；短期少量食用一般不会急性中毒，但属于严格管控的污染物。 容易富集镉品类:大米、稻谷、叶菜、根茎类蔬菜、食用菌、贝类水产、动物肝肾。

十一、吡虫啉

吡虫啉属于烟碱类内吸杀虫剂，用来防治蚜虫、蓟马等刺吸式害虫；不合格 =农药残留超过 GB2763《食品中农药最大残留限量》，属于农残超标，常见于果蔬、茶叶、代用茶等食用农产品。

吡虫啉属于低毒农药，少量超标一般不会急性中毒；长期持续摄入超标食品，会对神经系统产生潜在影响，可能出现恶心、头痛、乏力等症状。国标设定限量，就是控制长期膳食摄入风险。