部分不合格项目的小知识

一．铝的残留量

含铝 (aluminium) 食品添加剂(比如钾明、铵明矾) 可用作膨剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与软骨病、骨质疏松等疾病有关。

铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高，而在粉丝、粉条产品中，还可能是生产经营企业使用的原料受环境原因，天然含有较高含量的铝本底所致。

二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B₁最大允许限为20µg/kg。黄曲霉毒素B₁超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

三、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种微生物源低毒杀虫、[杀螨剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%9E%A8%E5%89%82/7132100?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)，对防治棉玲虫等鳞翅目[害虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%AE%B3%E8%99%AB/84321?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)、[螨虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9E%A8%E8%99%AB/555301?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)、鞘翅目及[同翅目](https://baike.baidu.com/item/%E5%90%8C%E7%BF%85%E7%9B%AE/4068751?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)害虫有极高的活性，且不易使害虫产生[抗药性](https://baike.baidu.com/item/%E6%8A%97%E8%8D%AF%E6%80%A7/797044?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)。制剂低毒（近无毒），中毒后早期症状为[瞳孔放大](https://baike.baidu.com/item/%E7%9E%B3%E5%AD%94%E6%94%BE%E5%A4%A7/4092701?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E6%B0%A8%E5%9F%BA%E9%98%BF%E7%BB%B4%E8%8F%8C%E7%B4%A0%E8%8B%AF%E7%94%B2%E9%85%B8%E7%9B%90/_blank)，行动失调，肌肉颤抖，严重时导致呕吐。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，黄瓜、菜豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的最大残留限量为0.02mg/kg。

四、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为0.01mg/kg。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。

五、灭蝇胺

灭蝇胺是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，急性毒性分级为低毒级。三嗪类类杀虫剂，不易引起急性中毒。若中毒，症状为头痛、头昏、恶心、呕吐、多汗、无力、胸闷、视物模糊、纳差等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，菜豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。食用食品一般不会导致灭蝇胺的急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

六、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对革兰阳性及阴性菌均有一定抗菌作用，包括沙门菌属、志贺菌属、大肠杆菌、肺炎克雷伯菌、肠杆菌属、金葡菌、粪肠球菌、化脓性链球菌、霍乱弧菌、弯曲菌属、拟杆菌属等，在一定浓度下对毛滴虫、贾第鞭毛虫也有活性。

动物产品的呋喃唑酮代谢物(AOZ)残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用;长期大量摄入 A0Z 残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心，呕吐、腹泻、头痛、头晕、药物热、皮疹、肛门瘙痒、哮喘、直立性低血压、低血糖、肺浸润等，偶可出现溶血性贫血、黄疸及多发性神经炎等。

七、恩诺沙星

思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。