附件3：

部分不合格项目小知识

一、柠檬黄

柠檬黄（tartrazine），橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。 柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为0~10mg/kgbw。

二、日落黄

日落黄（sunset yellow）是一种橙红色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症，其代谢产物β-萘酚和α-氨基-1-1萘酚等还可能致癌。在达到预期目的前提下应尽可能降低在食品中的使用量，也可以使用类似色彩的天然色素替代。

联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）没有对其日容许摄入量（ADI）为0~4mg/kgbw。

造成食品中日落黄不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. 多西环素

多西环素（doxycycline）是半合成四环素类抗菌药物，别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。对多西环素敏感的菌种有金黄色葡萄球菌、肺炎链球菌、大肠杆菌、产气杆菌、淋球菌、脑膜炎球菌、化脓性链球菌、志贺菌属、耶尔森菌、单核细胞李斯特菌等。另外，多西环素对立克次体、支原体、衣原体、放线菌等也有一定作用。

动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入多西 环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。

1. 五氯酚酸钠

五氯酚酸钠（sodium pentachlorophenoxide）属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。

动物产品的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用；主要因皮肤接触或误饮污染的水引起。症状有乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等；严重者体温高达40℃以上，大汗淋漓、口渴、呼吸增快、心动过速、烦躁不安、肌肉强直性痉挛、血压下降，昏迷、可致死。皮肤接触可致接触性皮炎。长期接触者可有周围神经病。

1. 阿维菌素

阿维菌素（abamectin），是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素，为淡黄色至白色结晶粉末，无味，是一种杀虫、杀螨剂，广泛用于蔬菜、果树、棉花等农作物上，也可作为兽药使用。阿维菌素大鼠急性经口LD50为1.5mg/kg，急性毒性分级属高毒级，早期中毒症状为瞳孔放大，行动失调，肌肉颤抖，严重者可呕吐。口服量大时出现中枢神经系统症状和消化道刺激症状，严重者出现抽搐、昏迷。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，但长期食用阿维菌素超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 噻虫胺

噻虫胺（clothianidin），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。