部分不合格检验项目小知识

****一、恩诺沙星****

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在淡水鱼和其它动物的皮、肉中最大残留限量值为100μg/kg。鳊鱼、牛蛙中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

**二、噻虫胺**

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，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中均规定，噻虫胺在根茎类蔬菜的最大残留限量值为0.2mg/kg。生姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**三、噻虫嗪**

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中均规定，在豆类蔬菜的最大残留限量值为≤0.3mg/kg。豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

****四、过氧化值(以脂肪计)****

**过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。**

****五、镉（以Cd计）****

**镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统和高级神经活动。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜中最大限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中镉元素。**

****六、腐霉利****

**腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。**

****七、吡虫啉****

**吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。**

****八、倍硫磷****

**倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。**

****九、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）****

**脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，粮食加工品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。长条年糕中脱氢乙酸超标的原因，可能是企业为防止食品腐败变质，超范围使用了该添加剂。**

****十、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）****

**氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂，主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015年 第11号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠，豆芽经营者不得经营含有4-氯苯氧乙酸钠等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。**

****十一、酸价(以脂肪计)****

**酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300－2014）中规定，白芝麻酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/g。其酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能与产品储藏条件不当有关。**

****十二、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-014）中规定干制蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。干百合超标原因可能是生产企业在生产过程中控制不严或超限量使用。**

****十三、铝的残留量（干样品，以Al计）****

**含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铝的最大残留限量值为100mg/kg。餐饮自制食品油条中铝的残留量（干样品，以Al计）超出标准值的原因，可能是个别餐饮单位为增加产品口感，在加工制作过程中超限量使用含铝添加剂；也可能是在加工制作过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量；或者可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高；还可能是使用了受环境影响含有较高铝含量的原料。**

****十四、霉菌****

**霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点食品中霉菌的检测结果不得超过150CFU/g。食品中霉菌超标的原因，可能是原料发霉或原料、包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。**

****十五、6-苄基腺嘌呤（6-BA）****

**苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。**

****十六、********菌落总数****

**菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不得超过104CFU/g。食品淀粉中菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。**

****十七、苯醚甲环唑****

**苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂，广泛应用于果树、蔬菜等作物，可以有效防治黑星病、黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、[赤霉病](https://baike.baidu.com/item/%E8%B5%A4%E9%9C%89%E7%97%85" \t "https://baike.baidu.com/item/%E8%8B%AF%E9%86%9A%E7%94%B2%E7%8E%AF%E5%94%91/_blank)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，苯醚甲环唑在柑橘中的最大残留限量值为0.2mg/kg。奶油沃柑(柑橘)超标原因可能是果农未按规定剂量使用或未按停药期要求使用。**