部分不合格检验项目小知识

一、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。《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，吡虫啉在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/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。

二、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。沃柑中丙溴磷超标的原因可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

三、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。餐饮具中大肠菌群超标提示被致病菌污染的可能性较大，可能引起消费者肠胃不适，伴有腹痛恶心等症状。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，大肠菌群在消毒餐（饮）具中不得检出／５０ｃｍ２）。

四、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，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《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）在食用农产品根茎类蔬菜、水产品之海水蟹中的最大限量值为0.05mg/kg。鲜百合、韭菜、梭子蟹中镉（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。

五、铝的残留量(以即食海蜇中Al计)、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(干样品,以 Al计)限量值为100mg/kg；腌制水产品(仅限海蜇)中铝的最大残留量(以即食海蜇中 Al计)限制值为500mg/kg。油条及海蜇头中铝的残留量超标的原因，可能是个别生产经营者为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂。

六、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—2021）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。

七、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）中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜、热带和亚热带水果中的最大残留限量值为0.2mg/kg。生姜及香蕉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。

八、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，啶虫脒在普通白菜中的最大残留限量值为1mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因，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、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—2021）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。

十、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。小青菜中阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。

十一、不挥发酸(以乳酸计)

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主,可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，在一定程度上会影响食醋的口感和风味。《酿造食醋》（GB/T18187-2000)中规定，不挥发酸（以乳酸计）在食醋中的最大残留限量值为0.5g/100mL。造成不挥发酸不合格的原因，可能是生产加工过程中发酵工艺控制不当及出厂检验把关不严造成。

十二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。餐饮食品花生及其制品中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是餐饮单位使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

十三、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，小麦面制品中不得使用糖精钠。

十四、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质，是我们日常生活中经常用的洗洁精的主要成分。如果餐饮具清洗消毒流程控制不当，冲洗不足，会造成洗涤剂在餐具上残留，对人体健康可能产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（mg/100cm2）在消毒餐（饮）具中不得检出。

十五、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、黄鳝、泥鳅和乌鸡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。

十六、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，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。手指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。

十七、联苯菊酯

联苯菊酯为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。一般情况下，联苯菊酯对人体有害。可通过直接接触、呼吸道吸入或消化道摄入等途径对皮肤及黏膜、神经系统、消化系统等造成一定危害。《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，联苯菊酯在柑橘中的最大残留限量为0.05mg/kg。造成联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

十八、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的40—50倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产企业违规添加以改善口感，也可能是在生产过程中与配制酒交叉污染。

十九、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，在根茎类蔬菜的最大残留限量值为0.3mg/kg。生姜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。

二十、氨基酸态氮(以氮计)

氨基酸态氮是判定发酵产品发酵程度的特性指标。氨基酸态氮是否合格主要影响产品的品质,会直接影响着料酒的风味和营养成分。《调味料酒》（SB/T 10416-2007）中规定，调味料酒中的氨基酸态氮含量不低0.2g/L。氨基酸态氮含量不达标原因包括：可能是企业违规标注明示值；也有可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间，或产品配方缺陷的问题；还有可能存在个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。

二十一、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计）

苯甲酸是常见的用于食品、饲料、乳胶、牙膏等中的防腐剂。在酸性条件下，对霉菌、酵母和细菌均有抑制作用，能延长产品保质期。少量苯甲酸对人体无毒害,可随尿液排出体外,在人体内不会蓄积,但过量摄入苯甲酸类防腐剂易引起流口水、腹 泻、腹痛、心跳加快等反应，长期食用可能会导致过敏及累积中毒的现象。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆腐中不得使用苯甲酸。苯甲酸及其钠盐超标的原因可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

二十二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品5个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是水源防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生条件控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二十三、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业农村部公告第250号）规定孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的危害。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会对人体健康有一定影响。

二十四、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，芝麻的酸价（以脂肪计）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。

二十五、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度，随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，造成油脂品质下降，吃起来就会有酸败、哈喇等异味，口感比较差，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定熟制葵花籽的过氧化值应小于等于0.80g/100g。造成过氧化值不合格的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，使得产品过氧化值超标，也可能是产品储运条件控制不当造成。