

部分不合格项目小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会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，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，冲调谷物制品同一批次产品 5 个样品的霉菌检验结果均不得超过 100CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 50CFU/g。黑米糊中霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，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—2024）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在腌渍的蔬菜中二氧化硫的最大使用量为 0.1g/kg。腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用二氧化硫时不计量或计量不准确；也可能是生产工艺控制不好；还可能是直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

三、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，鱼（皮+肉）中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量值为100μg/kg。鲫鱼、鳊鱼中恩诺沙星残留量超标的原因，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所致。

四、三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用三唑磷超标的食品，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，橘中三唑磷的最大残留限量值为0.2mg/kg。橘中三唑磷残留量超标的原因可能是为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

五、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

—2024）中规定，新鲜水果中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。菠萝中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是种植或经营主体为增加产品甜度而超范围使用。

六、乙螨唑

乙螨唑是一种高效、低毒的杀虫剂。以乙螨唑为主要活性成分的农药，能够有效地控制蜱、螨等寄生虫对作物的伤害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，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，仁果类水果（苹果、枇杷除外）中乙螨唑的最大残留限量值为 0.07mg/kg。梨中乙螨唑残留量超标的原因，可能是在种植过程中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。

七、噻虫胺

噻虫胺是一种高效安全、高选择性的新烟碱类杀虫剂，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，香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为 0.02mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。香蕉、生姜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，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）中规定，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量值均为0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

九、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，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，叶菜类蔬菜（芹菜除外）中毒死蜱的最大残留限量值为0.02mg/kg。油麦菜中毒死蜱残留量超标的原因，可能是种植过程为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

十、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。如果人体长期大量摄入苯甲酸及其钠盐残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，豆腐中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。豆腐中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是生产主体为延长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。

十一、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的氯化烟碱类杀虫剂，主要用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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，荚可食类豆类蔬菜（菜豆、食荚豌豆除外）中啶虫脒的最大残留限量值为 0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒残留量超标的原因，可能是在种植过程中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。

十二、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。消毒餐（饮）具中检出大肠菌群，可能是餐（饮）具清洗、灭菌不彻底；也可能是餐（饮）具在保洁过程中受到人员、工具等的污染；或者是消毒后的餐（饮）具未按规定放置在密闭保洁柜中，待消毒餐（饮）具和已消毒餐（饮）具混放，造成二次污染。