

部分不合格项目小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品（除熟制葵花籽外）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50g/100g。熟制坚果与籽类食品中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是在种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品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；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）中规定，蜜饯同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过 10^4CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10^3CFU/g 。蜜饯中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；也可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、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）、其他动物（肌肉）中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量值均为 $100\mu\text{g/kg}$ 。鳊鱼、牛蛙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。

五、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 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中霉菌的最大限量值为 200CFU/g。蜂蜜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。

六、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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺的最大残留限量值为 0.05mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。辣椒、胡萝卜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。

七、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为 0.02mg/kg；马铃薯中噻虫嗪的最大残留限量值为 0.2mg/kg。香蕉、土豆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。

八、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。长期食用山梨酸及其钾盐超标的食品，可能对肝脏、肾脏、骨骼生长造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，熟肉制品（肉罐头类除外）中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为 0.075g/kg。酱卤肉制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值超标的原因，可能是生产企业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限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

九、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，包子（自制）中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。包子（自制）中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产者为了增加产品甜味而超范围使用；也可能是外购的原料带入。

十、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用含有甲硝唑的鸡蛋，人体会产生一定的抗药性，从而影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残

留限量》（GB 31650—2019）中规定甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户用药治疗蛋鸡疾病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致甲硝唑在其体内残留，通过体内循环进入鸡蛋。

十一、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。

十二、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，荔枝中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为 0.1mg/kg。荔枝中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

十三、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（以十二烷基苯磺酸钠计），即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒过程中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒过程中使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足量的清水清洗所致。

十四、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。

十五、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

其钠盐的食品会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，凉皮类（自制）中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。凉皮（自制）中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是生产者为了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；也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。