

## 部分不合格项目小知识

### 一、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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过  $10^5\text{CFU/g}$ ，且最多允许 2 个样品的检验结果超过  $10^4\text{CFU/g}$ 。糕点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。

### 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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过  $10^2\text{CFU/g}$ ，且最多允许 2 个样品的检验结果超过  $10\text{CFU/g}$ 。糕点中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；也可能是灭菌工艺不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。

### 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）、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 $\mu$ g/kg。鲫鱼、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。

#### 四、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，葱中噻虫嗪的最大残留限量值为 0.3mg/kg。葱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。

#### 五、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种合成的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，适用于棉花、果树、蔬菜、茶树、烟草、大豆等植物。具有刺激性，皮肤黏膜接触后可能会引起局部刺激作用，出现接触部位疼痛、瘙痒等症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB

2763—2021)规定,根茎类和薯芋类蔬菜(马铃薯除外)中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为0.01mg/kg;荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为0.1mg/kg。萝卜、荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因,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所致。

## 六、铅(以Pb计)

铅是最常见的重金属污染物,是一种严重危害人体健康的重金属元素,可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品,会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定,油脂及其制品中铅(以Pb计)的最大限量值为0.08mg/kg。菜籽油中铅(以Pb计)检验值超标的原因,可能是生产企业使用的原料中铅含量超标;也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

## 七、安赛蜜

安赛蜜是食品生产中常用的甜味剂,口味酷似蔗糖,甜度为蔗糖的200~250倍。安赛蜜不在人体内代谢,不提供能量,按相关标准添加到食品中不会引起身体危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)中规定,冷冻饮品(食用冰除外)中安赛蜜的最大使用量为0.3g/kg。冰棍中安赛蜜检验值超标的原因,可能是生产企业为增加产品甜味而过量使用;也可能是生产过程中计量不准导致终产品安赛蜜超标。

## 八、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 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，含油型膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。含油型膨化食品中过氧化值（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。

## 九、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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。胡萝卜、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。

## 十、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

（GB 2760—2024）中规定，粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）最大限量值为 200mg/kg。粉丝粉条（自制）中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是食品生产经营者在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

### 十一、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。

### 十二、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，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量值为 0.02mg/kg。葱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。

### 十三、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，经表面处理的鲜水果中二氧化硫的最大使用量为 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是使用硫磺熏蒸或亚硫酸盐浸泡保鲜造成的。

### 十四、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，馒头（自制）中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。馒头（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。

### 十五、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。