

部分不合格项目小知识

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，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，粉丝粉条中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。粉丝粉条中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

二、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上。若长期食用噻虫胺超标的食品，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，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；香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为 0.02mg/kg。辣椒、香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是在种植过程中为控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

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。若长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体健康产生危害，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 100 μ g/kg。黄鳝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、全氮（以氮计）

全氮是酱油的品质指标之一，反映了酱油中蛋白质、氨基酸、肽等含量的高低。全氮不合格主要影响产品的风味。GB/T 18186-2000《酿造酱油》（GB/T 18186—2000）中规定，一级高盐稀态发酵酱油（含固稀发酵酱油）中全氮（以氮计） ≥ 1.30 g/100mL。酱油中全氮（以氮计）含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严，如酿造周期未达要求；还可能是企业在生产过程中为降低成本而涉嫌掺假。

五、甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。若长期食用甲拌磷超标的食品，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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01mg/kg。生姜中甲拌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所致。

六、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。若长期食用噻虫嗪超标的食品，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，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量值为 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。

七、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。过量食用二氧化硫超标的食品会引起如恶心、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）在经表面处理的鲜水果中最大限量值为 0.05g/kg。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产经营者为改善产品色泽而超限量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

八、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）中均规定，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。

九、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐是一种具有护色和防腐作用的食品添加剂，广泛应用于肉制品生产加工过程中。亚硝酸盐作为护色剂，可以使肉制品呈现鲜艳、美好的颜色，同时还具有防腐作用，可以抑制微生物的生长繁殖。长期食用亚硝酸盐超标的肉制品，可能会对人体健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）的最大残留量为 30mg/kg。腌腊肉制品中亚硝酸盐超标的原因可能是生产企业在食品加工过程中超量添加，或生产工艺缺陷等导致食物中的硝酸盐被还原为亚硝酸盐。

十、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，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。

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。若长期食用咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的食品，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，梨中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.2mg/kg。梨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。