

# 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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点、面包中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值（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、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，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。《安徽皓浩食品科技股份有限公司食品安全企业标准 调味面制品》（Q/AHH 0002S—2021）中规定，调味面制品同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过  $10^5$ CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过  $10^4$ CFU/g。调味面制品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；也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。

## 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。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。《安徽皓浩食品科技股份有限公司食品安全企业标准 调味面制品》（Q/AHH 0002S—2021）中规定，调味面制品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群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 10CFU/g。调味面制品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。

#### 四、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。

#### 五、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。

## 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，生姜中噻虫胺的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。

## 七、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期食用含有地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，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，导致地美硝唑在

其体内残留，通过体内循环进入鸡蛋。

## 八、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，新鲜水果中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。杨梅中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是种植或经营主体为防止食品腐败变质而超范围使用。

## 九、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。红薯、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。

## 十、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。