

部分不合格项目小知识

一、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。

二、氰霜唑

氰霜唑是一种叶面和土壤施用的预防性杀菌剂，具有残效性，耐雨水冲刷，有中度层间传导和治疗活性。可用于防治卵菌和根肿菌导致的病害，如马铃薯和番茄晚疫病、霜霉病（如黄瓜白粉病）。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氰霜唑残留超标的食品，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，荔枝中氰霜唑的最大残留限量值为 0.02mg/kg。荔枝中氰霜唑残留量超标的原因，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。

三、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；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，可能是为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

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。

五、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。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，将会破坏食品的营养成分，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 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为 150CFU/g。糕点

中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能与产品储运条件不当有关。