

部分不合格项目小知识

一、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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在腌渍的蔬菜中二氧化硫的最大使用量为 0.1g/kg。腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用二氧化硫时不计量或计量不准确；也可能是生产工艺控制不好；还可能是直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

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。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。

三、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，豆制品中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为1.0g/kg。豆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的缺陷而超限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

四、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，根茎类和薯芋类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量值为0.02mg/kg。生姜、土豆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。

五、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸有机磷杀虫剂、杀螨剂，具有传导作用和杀卵活性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，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，丙溴磷在橙中的最大残

留限量值为 0.2mg/kg。橙中丙溴磷残留量超标的原因，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。

六、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。

七、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，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg；荔枝中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为 0.1mg/kg。芒果、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。

八、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）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。鲈鱼、泥鳅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。

九、镉（以Cd计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中镉（以Cd计）的最大残留限量值为0.05mg/kg。百合中镉（以Cd计）超标的原因，可能是其生长过程中富集了环境中的镉元素。

十、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均为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。

十一、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。《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 10^5CFU/g ，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10^4CFU/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；也可能是产品包装密封不严或储运条件不当等。