

# 部分不合格项目小知识

## 一、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，芹菜中噻虫胺的最大残留限量值为0.04mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为0.2mg/kg。芹菜、生姜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。

## 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、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，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。

#### 四、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，香辛料及粉（仅限八角）中二氧化硫的最大残留限量值为0.15g/kg，代用茶中不得使用二氧化硫；《中华人民共和国供销合作行业标准 代用茶》（GH/T 1091—2014）中规定，代用茶中二氧化硫的最大残留限量值为0.1g/kg。该批次代用茶产品中二氧化硫残留量检验值既不符合食品安全国家标准规定，也不符合相关产品执行标准要求。八角、代用茶中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还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。

#### 五、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。《浙江一派食品有限公司企业标准 蜂产品制品》(Q/ZYP 0090S—2024)中规定,蜂产品制品中菌落总数的最大限量值为 $1000\text{CFU/g}$ 。蜂蜜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。

## 六、毒死蜱

毒死蜱,又名氯蜱硫磷,是目前使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。若长期食用毒死蜱残留超标的食品,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毒死蜱的最大残留限量值为 $0.02\text{mg/kg}$ 。土豆中毒死蜱残留量超标的原因,可能是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。

## 七、阿维菌素

阿维菌素,是由放线菌产生的一组大环内酯类抗生素,是一种杀虫、杀螨剂。若长期食用阿维菌素超标的食品,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,豇豆中阿维菌素的最大残留限量值为 $0.05\text{mg/kg}$ 。豇豆中阿维菌素残留量超标的原因,可能是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。

## 八、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的氯化烟

碱类杀虫剂，主要用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫。若长期食用啶虫脒超标的食品，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，莢可食类豆类蔬菜（菜豆、食荚豌豆除外）中啶虫脒的最大残留限量值为 0.4mg/kg。豇豆中啶虫脒残留量超标的原因，可能是在种植过程中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。

## 九、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，家禽蛋中磺胺类（总量）的最大残留限量值为 10 $\mu$ g/kg。鹌鹑蛋中磺胺类残留量超标的原因，可能是养殖户用药治疗鹌鹑疾病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致磺胺类药物在其体内残留，通过体内循环进入鹌鹑蛋。

## 十、腈苯唑

腈苯唑是一种三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，对病害具有预防作用和治疗作用。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，香蕉中腈苯唑的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑残留量超标的原因，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。

### **十一、维生素 A（以视黄醇计）**

维生素 A，是一种脂溶性维生素，在人体代谢过程中发挥重要作用。维生素 A 缺乏可能引起夜盲症、干眼症等眼部症状，还可能会导致食欲减退、免疫功能低下。按照《多维爽<sup>®</sup>多种维生素矿物质泡腾片（成人）》（Q/BKYY 0013S—2023），维生素 A 含量（以视黄醇计）应在 156.8—352.8μg/片范围内。保健食品中维生素 A 含量不达标的原因，可能是生产企业对原辅料质量控制不严格；也可能是生产企业未按照配方标准生产；还可能是在加工或储存过程中损失。

### **十二、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，马铃薯中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.02mg/kg。马铃薯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 $\mu$ g/kg。昂刺鱼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。

#### 十四、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好，成本低等优点，在消毒过程中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒过程中使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足量的清水清洗所致。

#### 十五、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，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。

## 十六、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。若长期食用吡虫啉超标的食品，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）规定，大白菜中吡虫啉的最大残留限量值为 0.2mg/kg。大白菜中吡虫啉残留量超标的原因，可能是种植过程中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。若长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，芒果中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果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。