

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 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；《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g；《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。熟制坚果与籽类食品、糕点、饼干中过氧化值（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、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，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.01mg/kg；根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg；香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为 0.02mg/kg。番木瓜、生姜、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、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，番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量值为 0.01mg/kg。番木瓜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

四、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，熟肉制品（肉罐头类除外）中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为 0.075g/kg。油炸肉类（自制）中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检验值超标的原因，可能是生产经营者为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用。

五、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（八角除外）中不得使用二氧化硫；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。白芷、龙眼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。

六、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。

七、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量水平主要反映产品品质。《预调酒》（Q/YKR 0001S—2025）中规定，酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\%vol$ 。酒精度不符合产品标签标示要求的原因，可能是企业生产工艺控制不严或生产

工艺水平较低，无法准确控制酒精度；也可能是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果有偏差。

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。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。

九、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、乙螨唑

乙螨唑是一种高效、低毒的杀虫剂。以乙螨唑为主要活

性成分的农药，能够有效地控制蝉、螨等寄生虫对作物的伤害。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，仁果类水果（苹果、枇杷除外）中乙螨唑的最大残留限量值为 0.07mg/kg。梨中乙螨唑残留量超标的原因，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。

十一、氧氟沙星

氧氟沙星属第三代喹诺酮类抗菌药，具有抗菌谱广和口服吸收良好的优点。若长期食用氧氟沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体健康产生危害。《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，鱼（皮+肉）中氧氟沙星的最大残留限量值为 2μg/kg。黑鱼中氧氟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。

十二、联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒效果，无内吸、熏蒸作用。长期接触可能对人体神经、生殖及免疫系统等产生危害。《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，橙中联苯菊酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。橙中联苯菊酯残留量超标的原因，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。

十三、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，杂粮制品（自制）中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。杂粮制品（自制）中检出甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的原因，可能是生产经营者为改善口感而超范围使用。

十四、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。小白萝卜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。

十五、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，可能是在种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。