

部分不合格项目小知识

一、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，预制水产品（半成品）中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的最大使用量为 0.075g/kg；非发酵性豆制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。预制水产品（半成品）、非发酵性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范围超限量使用。

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。食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。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 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，豆制品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过 10^3 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10^2 CFU/g。豆制品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染或产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；也可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不

当有关。

三、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，可能是生产经营者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。

四、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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为 0.02mg/kg。荷兰豆（食荚豌豆）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。

五、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效作用。若长期食用倍硫磷超标的食品，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》(GB2763—2021)中规定,豆类蔬菜(菜用大豆除外)中倍硫磷的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因,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。

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。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;梨中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.2mg/kg。山药、梨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、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。

八、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，橘中联苯菊酯的最大残留限量值为 0.05mg/kg。橘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。

九、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物，是一种强致癌性的化学物质。摄入黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在花生及其制品，玉米、玉米面（渣、片）及玉米制品中的最大限量值均为 20μg/kg。油炸花生米、玉米面中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当，也可能是生产前对原料把关不严，还可能是工艺控制不当等导致。

十、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪具有易吸收、长效等特点，主要用于防治鸡等禽类球虫病。若长期食用尼卡巴嗪超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡（肌肉）中的最大残留限量值为 200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原

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，根茎类蔬菜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。

十二、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，馒头花卷（自制）中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。馒头花卷（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。

十三、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。

十四、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会危害人体健康。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鲶鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用所致。