

部分不合格检验项目小知识

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 食用淀粉》（GB 31637-2016）中规定，淀粉中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10^4 CFU/g。淀粉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或储运条件不当等有关。

二、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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但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，辣椒中啶虫脒的最大残留限量值为 0.2 mg/kg。辣椒中啶虫脒超标的原因，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。

三、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）

中规定，消毒餐（饮）具中不得检出大肠菌群。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。

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。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 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）最大残留量为 0.35 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

五、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，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）规定，生姜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg，辣椒中噻虫胺最大残留限量为 0.05 mg/kg。生姜和辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，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。

六、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，淡水鱼中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量为 100 $\mu\text{g/kg}$ 。淡水鱼中恩诺沙星超标的原因，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。

七、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用含有甲硝唑的食品，人体会产生一定的抗药性，从而可能影响身体健康。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。淡水鱼中检出甲硝唑的原因，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。