

# 食品安全抽样检验部分不合格

## 检验项目小知识

### 一、苯并[a]芘

苯并[a]芘是有机污染物多环芳烃类化合物的一种，在环境中广泛存在，化学性质较稳定，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘最大限量值为 10 $\mu$ g/kg，该产品执行标准 NY/T 751-2021 《绿色食品 食用植物油》规定苯并[a]芘最大限量值为 5 $\mu$ g/kg。造成食用植物油中苯并[a]芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；也可能是生产中关键工艺控制不当等。

### 二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用，是目前应用最广泛的合成防腐剂。山梨酸是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢成二氧化碳和水，在体内无残留，只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，但如果长期食用山梨酸超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规

定，熟肉制品中山梨酸及其钾盐最大使用限量为 0.075g/kg。造成山梨酸不合格的原因可能是企业未按标准要求超量使用添加剂。

### 三、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。QB/T 4222-2023《复合蛋白饮料》中规定，蛋白质含量应 $\geq 1.0$  g/100g。饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严，也可能是生产加工过程中搅拌不均匀，还可能是企业未按标签明示值或标准的要求进行添加等。

### 四、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是低毒杂环类杀菌剂农药，具有高效广谱杀菌特点，易溶于有机溶剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有良好的防治作用。在土壤中移动性小，降解缓慢。急性毒性剂量分级为低毒级，对皮肤、眼睛有刺激作用，相关研究未见遗传性毒性。长期反复接触是否有蓄积性作用尚无明确科学证据。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，苯醚甲环唑在沃柑中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

### 五、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、胃毒作用，

对多种叶面害虫有效。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，联苯菊酯在耙耙柑中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。联苯菊酯超标的原因，可能是为控制病虫害未遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至产品执行标准限量以下。

## 六、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。急性毒性分级标准为中等毒，中毒机制为抑制乙酰胆碱酯酶活性，相关研究未见遗传毒性和致癌性。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，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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

## 七、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，一般通过食物摄入镉进入人体。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能损害肾脏、骨骼和消化系统等，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染环境，进而

对食品造成镉污染。

## 八、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《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，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在淡水鱼中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。

## 九、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性毒性分级为微毒，食用食品一般不会引起噻虫胺的人体急性中毒，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）中规定，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05 $\text{mg}/\text{kg}$ 。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，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 十、克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威为白色结晶，无臭味，急性毒性分级属高毒，在环境不易自然降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。农业农村部发布公告第 250 号，将克百威列入《食品动物中禁止使用的药品及

其他化合物清单》中。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)中的规定,葱中克百威(克百威及 3-羟基克百威之和,以克百威表示)的最大残留限量 0.02mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用克百威超标的食品,对人体健康可能有一定影响。