

# 部分不合格项目小知识

## 一、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，家禽蛋中甲氧苄啶的最大残留限量值为 10 $\mu$ g/kg。鸡蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因，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。

## 二、噻虫胺

噻虫胺是一种高效安全、高选择性的新烟碱类杀虫剂，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，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为 0.05mg/kg，生姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。辣椒和生姜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。

## 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、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。

#### 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。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—2024）中规定，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，腌渍的蔬菜中二氧化硫的最大使用量为 0.1g/kg。龙眼、腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业使用二氧化硫时不计量或计量不准确；也可能是生产工艺控制不好；还可能是直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

#### 六、铝的残留量

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，油炸面制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）最大限量值为 100mg/kg，腌制水产品（仅限海蜇）中铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）最大限量值为 500mg/kg。油条等油炸面制品、自制凉拌海蜇中铝的残留量超标的原因，可能是食品生产经营者在生产加工过程中未控制好含铝食品添加剂的使用量；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

## 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。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，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，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，可能是种植过程为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

## 八、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉

菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《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中霉菌的限量为 25CFU/g。熟制坚果与籽类食品中霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

### **九、霉菌和酵母**

霉菌和酵母是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在，霉菌和酵母污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉中霉菌和酵母不得超过  $10^3$  CFU/g。霉菌和酵母超标的原因，可能是原料或包装材料受到污染；也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能与产品储运条件不当有关。

### **十、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、杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但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，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。

### 十一、日落黄

日落黄是一种常见的人工合成着色剂，食用黄色色素。如果长期摄入日落黄超标的食品，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—2014）中规定，预制品动物性水产干制品中不得使用日落黄。虾米中检出日落黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用。

### 十二、胭脂红

胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。长期食用胭脂红超标的食品，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—2014）中规定，预制品动物性水产干制品中不得使用胭脂红。虾米中检出胭脂红的原因，可能是生产企业为改善食品的感官性状，提高市场价值而滥用色素。

### 十三、多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《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，鸡蛋中多西环素的

最大残留量为 10 $\mu$ g/kg。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定。

#### 十四、托曲珠利

托曲珠利是一种抗球虫药，用于预防和治疗禽类由艾美球虫引起的疾病。该药物能抑制球虫生长繁殖，减轻其对宿主造成的损害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用托曲珠利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）规定，鸡蛋中托曲珠利的最大残留限量值为 10 $\mu$ g/kg。鸡蛋中托曲珠利残留量超标的原因，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。

#### 十五、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，违规加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。