

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

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，山梨酸及其钾盐在豆制品中不得检出。造成山梨酸不合格的原因可能是企业超范围使用添加剂。

二、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，苯醚甲环唑在贡桔中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

三、三唑磷

三唑磷属于中等毒性非内吸有机磷广谱杀虫剂、杀螨剂、杀线虫剂，具有胃毒和触杀作用。主要用于棉花、粮食、果树等鳞翅目害虫、害螨、蝇类幼虫及地下害虫等。《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，贡桔中三唑磷的最大残留限量值为 0.2mg/kg。三唑磷残留超标可能由于农药施药量过大，或者使用频率过高，或者没有严格执行农药停药期造成。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的水果，可能对人体健康产生不良影响。

四、铅（以Pb计）

铅是一种常见的重金属元素污染物，会严重危害人体健康，人体多通过摄取食物、水等方式把铅带入人体，进入人体的铅 90%储存在骨骼，10%随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体不适，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2022)中规定，芹菜中铅的限量为 0.1mg/kg。芹菜中铅超标的原因可能含铅的废水、土壤等污染农作物和饲料，对食品造成污染。

五、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，缸豆中克百威(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。

六、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，在泥鳅中的最大残留限量为 100μg/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。

七、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，是工业染料，曾作为杀真菌、细菌和寄生虫的药物，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定，孔雀石绿为禁止使用的药物及其他化合物清单，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿及隐色孔雀石绿对人体肝脏具有潜在致癌性，食用含有

孔雀石绿的食物可能会危害人体健康。水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

八、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点，曾广泛用于畜禽及水产养殖业。对多种革兰阳性和阴性菌有抗菌作用，对厌氧菌也有作用，对绿脓杆菌和肺炎双球菌力弱，对假单孢菌属及变形杆菌属有耐药性。

硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物来反映硝基呋喃类药物的残留状况。动物产品的呋喃西林代谢物（SEM）残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入呋喃西林代谢物（SEM）残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。农业农村部公告第 250 号，已将呋喃西林列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。水产品中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

九、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，毒死蜱在辣椒中的最大残留限量值为 0.02mg/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。

十、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、飞虱、苍蝇等有较好防效。急性毒性分级为中等毒，中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在辣椒中最大残留限量值为 0.05mg/kg。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，致使上市销售的产品中残留量超标。