

食品安全抽样检验部分不合格

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。其卫生学意义主要是：一是判定食品被微生物污染程度及卫生质量，即清洁状态的标志，可以客观反映食品在生产过程中的卫生状况；二是菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣，以及食品在生产、运输、储存等环节卫生质量的优劣。如果食品的菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，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。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或者包装容器清洗消毒不到位；也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

二、甜蜜素

甜蜜素，化学名称环己基氨基磺酸钠，是一种常用的食品添加剂，在食品中作为甜味剂使用，其甜度是蔗糖的30~80倍。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便中排出。作为非营养型甜味剂，可广泛用于糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。长期过量食用甜蜜素超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，发酵面制品（餐饮食品）中不得使用甜蜜素。甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）超标的原因可能是

增加产品甜度而违规超范围使用甜蜜素。

三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

四、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性，防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性毒性分级为微毒，急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动等。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）规定，噻虫胺在辣椒中最大残留限量值为 0.05mg/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。

五、甲氧苄啶

甲氧苄啶(Trimethoprim)是合成的抗菌药和磺胺增效药,具有抗菌

谱广、性质稳定、体内分布广泛等优点，常与磺胺类药物一起使用。动物产品的甲氧苄啶残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入甲氧苄啶残留超标的食品，可能在人体内蓄积，导致胃肠道反应、皮肤过敏症状等。GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》中规定，甲氧苄啶在鸡蛋中最大残留限量值为 10 μ g/kg。鸡蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是产蛋期使用了甲氧苄啶兽药，致使上市销售鸡蛋中药物残留量超标。

六、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类抗菌谱较广、性质稳定、吸收迅速、使用简便的人工合成抗菌药，包括乙酰磺胺、磺胺吡啶、磺胺嘧啶、磺胺甲唑、磺胺噻唑、磺胺甲嘧啶、磺胺二甲异唑、磺胺甲噻二唑、苯甲酰磺胺、磺胺二甲异嘧啶、磺胺二甲嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺甲氧哒嗪、磺胺对甲氧嘧啶、磺胺氯哒嗪、磺胺邻二甲氧嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺苯吡唑、酞磺胺噻唑等，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于动物疫病治疗。动物性产品中磺胺类药物残留量通常较低，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入磺胺类药物残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应和耐药性菌株的产生，也可能导致泌尿系统损伤，不利健康。鸡蛋中磺胺类（总量）超标的原因，可能是产蛋期使用了磺胺类药物，致使上市销售鸡蛋中药物残留量超标。

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。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对肾、消化系统和骨骼等有损害，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。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏,可引起贫血。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、农作物和饲料，进而对食品造成镉污染。

八、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是新型广谱杀菌剂，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。会引起推迟衰老、叶片变绿、对生物和非生物胁迫耐受性更好等生理效应,能更有效地利用水和氮。急性毒性分级为微毒级，对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用,无人体全身性中毒报道。通过食品摄入一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒,但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品,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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因,可能是为快速控制病虫害,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。

九、氟霜唑

氟霜唑(Cyazofamid),叶面和土壤施用的预防性杀菌剂,具有残效性,耐雨水冲刷,有中度层间传导和治疗活性。防治卵菌和根肿菌导致的病害,如马铃薯和番茄晚疫病、霜霉病(如黄瓜白粉病)。在其他作物(如藤蔓、洋葱、莴苣、水稻和十字花科作物)上的叶面处理尚在研究中。氟霜唑为有机杂环类杀菌剂,急性毒性分级为微毒,经口毒性低,对皮肤有刺激性。食用食品一般不会导致氟霜唑的急性中毒,但长期食用氟霜唑超标的食品,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，氟霜唑在

荔枝中最大残留限量值为 0.02 mg/kg。荔枝中氰霜唑残留量超标的原因，可能是为快速控制病害，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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的 2~10 倍。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在杨梅中不得使用，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原因，可能是生产或销售企业为延长产品保质期而超范围使用。