

不合格检验项目小知识

一、黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素是黄曲霉和寄生曲霉等霉菌产生的次生代谢产物。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定，黄曲霉毒素B₁在坚果与籽类的泥（酱）中的最大残留限量值为20μg/kg。造成黄曲霉毒素B₁不合格的原因可能是：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染，在生产时没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当造成的。

二、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。土壤处理、叶面喷施和种子处理，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，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。造成噻虫胺超标的原因，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，上市销售的产品中残留量超标。

三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

在山药中的最大残留限量值为0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、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。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。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是为防止食品腐败变质使用了该食品添加剂。

五、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱、稻褐飞虱、粉蚧、蛴螬、科罗拉多马铃薯甲虫、跳甲、金针虫、步行虫、潜叶虫和一些鳞翅目害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫嗪在大葱中的最大残留限量值为0.3mg/kg。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

六、铝的残留量（以即食海蜇中Al计）

铝的残留量是含铝的食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾），可用作膨松剂、稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，铝的残留量（以即食海蜇中Al计）在生食动物性水产品（自制）中的最大残留限量值为500mg/kg。铝残留量超标的原因可能是为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范

围使用了该食品添加剂。

七、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

八、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，多菌灵在韭菜中的最大残留限量值为2mg/kg。造成噻虫嗪超标的原因，可能是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、霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。霉菌超标的主要原因可能是加工原料受污染，生产加工过程中卫生条件控制不到位，或者是产品存储、运输条件控制不当，导致样品被污染。

十、大肠菌群

大肠菌群是指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的

细菌，是国内外常用的卫生指示菌之一。大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是销售及经营贮存条件欠佳受污染，导致大肠菌群超标。

十一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。反映食品在生产过程中的卫生状况。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，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速。菌落总数超标可能是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；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。