

部分不合格项目小知识

一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，膨化食品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的最大使用量为 0.2g/kg。膨化食品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检验值超标的原因，可能是食品生产经营者为改善食品口感而超限量使用。

二、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过 100CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10CFU/g。糕点中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；可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；也可能是灭菌工艺不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。

三、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，生姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg，茄子中噻虫胺的最大残留限量值为 0.05mg/kg。生姜、茄子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所致。

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所致。

五、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，小龙虾中恩诺沙星（残留标志

物为恩诺沙星与环丙沙星之和)的最大残留限量值为100 μ g/kg。小龙虾中恩诺沙星残留量超标的原因,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所致。

六、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂,具有胃毒、触杀和内吸作用,对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒,但长期食用噻虫嗪超标的食品,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,萝卜、生姜中噻虫嗪的最大残留限量值均为0.3mg/kg。萝卜、生姜中噻虫嗪残留量超标的原因,可能是种植户为快速控制虫害,加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

七、毒死蜱

毒死蜱,又名氯蜱硫磷,是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一,具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。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,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,根茎类和薯芋类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量值为0.02mg/kg。马铃薯中毒死蜱残留量超标的原因,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所致。

八、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种合成的拟除虫菊

酯类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，适用于棉花、果树、蔬菜、茶树、烟草、大豆等植物。具有刺激性，皮肤黏膜接触后可能会引起局部刺激作用，出现接触部位疼痛、瘙痒等症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）规定，荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.1mg/kg。荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，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所致。

九、氰霜唑

氰霜唑是一种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）。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氰霜唑残留超标的食品，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，荔枝中氰霜唑的最大残留限量值为 0.02mg/kg。荔枝中氰霜唑残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

十、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，可能是种植户为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。