

部分不合格项目小知识

一、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，属于水溶性偶氮化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。柠檬黄不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期食用柠檬黄超标的食品，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—2024）中规定，饼干（除饼干夹心、蛋卷）中不得使用柠檬黄。饼干中检出柠檬黄的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围使用。

二、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，且未经足量的清水清洗所致。

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）中规定，生姜、胡萝卜中噻虫胺的最大残留限量值均为 0.2mg/kg。生姜、胡萝卜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

四、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，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残留量超标的原因，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。

五、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是一种人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，新鲜水果中不得使用糖精钠（以糖精计）。杨梅中检出糖精钠（以糖精计）的原因，可能是种植或经营主体为增加产品甜度而超范围使用。

六、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）最大限量值为 200mg/kg。粉丝粉条中铝的残留量（干样品，以 Al 计）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、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《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，家禽蛋中磺胺类（总量）的最大残留限量值为 10μg/kg。鸡蛋中磺胺类残留量超标的原因，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。

八、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。可用于防

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）中规定，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，可能是种植过程为控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定所致。

九、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）中规定，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所致。

十、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，荔枝中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为0.1mg/kg。荔枝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所致。