

部分不合格检验项目小知识

一、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的产品均未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

二、乙螨唑

乙螨唑是非内吸性杀螨剂，对卵、幼虫和若虫有效，对成虫无效。防治柑橘、梨果、蔬菜和草莓上的植食性螨类（叶螨，苹果全爪属）：茶树和观赏植物上：也可用于观赏植物。对皮肤有刺激症状，经口毒性低，无中毒报道。

三、甲拌磷

甲拌磷是一种具有触杀、胃毒、熏蒸作用的有机磷类杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB

2763—2016) 中规定, 豆类蔬菜(如豇豆等)中甲拌磷残留限量值均不得超过 0.01 mg/kg。甲拌磷土壤残留期较长, 短期内大量接触可引起急性中毒, 产生头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、多汗、呼吸困难等症状。

四、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是已知的化学物质中致癌性最强的一种, 其毒性作用主要是对肝脏的损害, 它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品, 这些食品常用于生产婴幼儿谷类辅助食品。

国家标准《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761—2011) 中规定婴幼儿谷类辅助食品中黄曲霉毒素 B₁ 最大不超过 0.5 μg/kg。

导致黄曲霉毒素 B₁ 不合格的原因可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

造成花生油产品中黄曲霉毒素 B₁ 不合格的主要原因有: 花生原料在种植、采收、运输及储存过程

中受到黄曲霉等霉菌污染, 企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测, 企业没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

五、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)

铝的残留量(干样品, 以 Al 计)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂, 使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2014) 中规定, 豆类制品(干样品)铝的残留量不得超过 100 mg/kg。铝不是人体必需微量元素, 不参与正常生理代谢, 具有蓄积性, 过量摄入会影响人体对铁、钙

等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。铝的残留量项目不合格可能是商家违规过量使用所致。

六、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、蓟马等害虫的杀虫剂。《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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。不能与碱性药剂混用。不要在低于零下 10℃和高于 35℃的环境储存。对蜜蜂有毒，用药时要特别注意。本药杀虫活性很高，用药时不要盲目加大用药量。农药残超标的原因，一方面是蔬菜比较容易出现病虫害，需要多次、大量的使用农药，一些农户不等度过药物隔离期，就急忙推上市场。另一方面也是由于种植户的安全意识较差，缺乏对化学农药的认识。

八、啶虫脒

啶虫脒是农业生产中非常常用的一种杀虫剂，由于其杀虫谱

比较广并且活性比较高，所以在农业生产中得到广泛的应用。皮肤接触了啶虫脒，有可能会引起中毒。中毒的患者有可能会自主神经节兴奋的症状，如出现恶心、呕吐、分泌物增多、呼吸音变粗、肺部出现湿啰音、小便失禁、心率增快；有些患者还会出现神经系统的症状，严重者会出现意识障碍或者昏迷；皮肤接触的患者皮肤会出现烧灼感并出现皮肤丘疹。

九、氯唑磷

氯唑磷是一种有机磷杀虫剂，具有触杀、胃杀和内吸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯唑磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。若人如不小心误食，必须立即送往医院来进行洗胃、催吐等处理。吡虫啉中毒后会有头晕，恶心，头痛，胸闷，无力，呼吸困难，多汗，视觉模糊，还会使气管的分泌物增多，还会有肺水肿等各种表现。还会出现肉皮子和骨头疼。

十一、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，

毒死蜱在油麦菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。油麦菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

十二、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物体内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局农业部 国家卫生健康委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年 第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

十三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉等黑星病、叶斑病等。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 0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快

速控制病情，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。

十四、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。长期摄入蛋白质不足可能会导致营养不良、抵抗力下降。产品执行标准中蛋白质含量应 $\geq 28.0\text{g}/100\text{g}$ 。油豆皮蛋白质含量不达标的原因，可能是原辅料质量控制不严；也可能是企业未进行严格的出厂检验保证产品质量。

十五、铅（以 Pb 计）

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅（以 Pb 计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为 $0.1\text{mg}/\text{kg}$ 。豆芽中铅（以 Pb 计）检测值超标的原因，可能是种植基地的土壤和环境中的铅污染所致

十六、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味。酸价超标的原因可能是原料把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等，特别是存储温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。

十七、过氧化值

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

十八、二氧化硫残留量

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜制品中二氧化硫残留量不得超过 0.1g/kg。蔬菜制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善蔬菜制品的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确。

十九、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂是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，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，在消毒企业中广泛使用，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过量，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

造成阴离子合成洗涤剂超标的主要原因：一是清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。根据 GB 14934 规定，所用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1-2022《洗涤剂》、GB 14930.2-2012《食品安全国家标准 消毒剂》规定。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。二是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底造成。