

部分不合格检验项目小知识

一、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）规定，冲调谷物制品同一批次产品 5 个样品的霉菌检验结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 50CFU/g。冲调谷物制品霉菌数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料受到霉菌污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不到位；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

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。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。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 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）规定，冲调谷物制品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10CFU/g。冲调谷物制品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；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，香辛料中二氧化硫（以二氧化硫残留量计）为不得使用。香辛料中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

四、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。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，辣椒中镉（以 Cd 计）的限量为 0.05mg/kg。辣椒中镉超标的原因可能是其生长过程中富集了环境中的镉元素。

五、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又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。短期少量食用这些农

药残留量超标的蔬菜，一般不会导致急性中毒，但长期大量食用可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）规定，辣椒中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量为 0.2mg/kg。辣椒中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致蔬菜中的农药残留超标。

六、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、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》（GB2763-2021）规定，根茎类蔬菜中噻虫胺最大残留限量为 0.2mg/kg。根茎类蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

七、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，长期大量食用检出甲硝唑的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，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，致使在上市销售产品中检出。