

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，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，生姜中噻虫胺最大残留限量为 0.2 mg/kg，芒果中噻虫胺最大残留限量为 0.04 mg/kg。生姜和芒果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，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、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）规定，葱中噻虫嗪最大残留量为 0.3 mg/kg。葱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，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。长期接触可能对人体

神经、生殖及免疫系统等产生危害。《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，橙中联苯菊酯残留量不得超过 0.05 mg/kg。橙中联苯菊酯含量超标的原因可能是为快速控制虫害而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。

四、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，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在龙眼中最大残留量为 0.05 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，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。

五、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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐饮具中大肠菌群不得检出。消毒餐饮具中检出大肠菌群，可能是餐饮具清洗、灭菌不彻底；也可能是餐饮具在保洁过程中受到人员、工具等的污染；或者是消毒后的餐饮具未按规定放置在密闭保洁柜中，待消毒餐饮具和已消毒餐饮具混放，造成二次污染。

六、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）规定黄鳝中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量为 100 $\mu\text{g/kg}$ 。黄鳝中恩诺沙星超标的原因，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，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

七、苋菜红

苋菜红又名食用红色 9 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入苋菜红超标的食品，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—2014）中规定，苋菜红在糖果制品中的最大使用量为 0.05 g/kg 。糖果制品中检出苋菜红超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而滥用色素；也可能是企业生产过程中计量不准确，未严格控制配料中色素的带入。

八、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，

面包中酸价（以脂肪计）（KOH）的最大限量值为 5 mg/g。
面包中酸价（以脂肪计）（KOH）检验值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严；也可能是生产工艺不达标；还可能与产品储藏条件不当有关。