

部分不合格检验项目小知识

一、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）在香辛料中限量为不得使用。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。

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、托曲珠利

托曲珠利是一种抗球虫药，用于预防和治疗禽类由艾美球虫引起的疾病。该药物能抑制球虫生长繁殖，减轻其对宿主造成的损害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用托曲珠利超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食

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)规定,鸡蛋中托曲珠利最大残留量为 10 µg/kg。鸡蛋中托曲珠利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,致使上市销售时药物残留未降解至标准限量以下。

四、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,辣椒中噻虫胺最大残留限量为 0.05 mg/kg,芒果中噻虫胺最大残留限量为 0.04 mg/kg。辣椒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。

五、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)是一种植物生长调节剂,曾在豆芽生产中被广泛使用,由于其对人体有一定积累毒性,《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育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,豆芽中不得检出 4-氯苯氧乙酸钠。豆芽中 4-氯苯氧乙酸钠超标的原因,可能是生产者为了抑制豆芽生根,提高豆芽产量而违规使用,导致在豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠。

六、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，鸡蛋中磺胺类（总量）的最大残留量为 10 $\mu\text{g/kg}$ 。检出其含量超标主要原因可能为养殖人员施药没有按照规定使用或没有严格执行休药期相关要求而导致。

七、多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，可能在人体内蓄积，引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。《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，鸡蛋中多西环素的最大残留量为 10 $\mu\text{g/kg}$ 。鸡蛋中多西环素超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品残留量超标。

八、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

虫啉最大残留限量为 0.05 mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是在种植过程中违规使用，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。

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（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。《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）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

十、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拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效等特性。食用食品一般不会导致氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食物，对人体健康也有一定的影响。《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，梨中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量值为 0.2 mg/kg。梨中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，可能是果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。

十一、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，橘中苯醚甲环唑的最大残留限量值为 0.2 mg/kg。橘中苯醚甲环唑超标的原因，可能是农户为了防治水果的病害，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。