

部分不合格检验项目小知识

一、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，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，辣椒中毒死蜱最大残留限量为 0.02 mg/kg。辣椒中毒死蜱超标，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所致。

二、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，鸡蛋中甲氧苄啶的最大残留量为 10 μg/kg。鸡蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因，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。

三、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, 鸡蛋中磺胺类(总量)的最大残留量为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。鸡蛋中磺胺类超标的原因, 可能是在养殖过程中违规使用相关兽药。

四、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的氯化烟碱类杀虫剂, 主要用于防治半翅目(特别是蚜虫)、缨翅目和鳞翅目害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用啶虫脒超标的食品, 可能对人体健康有一定影响。《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, 啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为 0.2 mg/kg 。辣椒中啶虫脒超标的原因, 可能是在种植过程中为快速控制虫害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

五、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, 芒果中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.05 mg/kg 。芒果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, 加大了用药量或未遵守采摘间隔期规定。

六、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，未经足量的清水清洗。

七、氯霉素

氯霉素是一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品。鸭肉中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中违规使用相关兽药导致。

八、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，影响儿童智力发育。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，粉丝中铝的残留量（干样品，以Al计）最大限量值为200 mg/kg。粉丝中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是生产加工过程中超剂量使用含铝食品添加剂；也可能是使用的复配食品添加剂中铝含量过高；还可能是厂家使用的粉丝原

料（食用淀粉），因受环境影响原料中含有较高含量的铝。

九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能导致肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，豆腐中不得使用苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。豆腐中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）检验值超标的原因，可能是生产单位为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而违规使用。