

# 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。

## 二、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苯磺酸钠，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。

## 三、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。辣椒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。

#### 四、乙螨唑

乙螨唑是一种高效、低毒的杀虫剂。以乙螨唑为主要活性成分的农药，能够有效地控制蜱、螨等寄生虫对作物的伤害。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙螨唑超标的食品，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，梨中乙螨唑的最大残留限量值为0.07 mg/kg。梨中乙螨唑残留量超标的原因，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、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素B<sub>1</sub>是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B<sub>1</sub>超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>的最大限量值为20 μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素B<sub>1</sub>超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。

#### 六、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）在酱腌菜中最大残留量为 0.1 g/kg。二氧化硫残留量超标的原因，可能是为改善产品色泽而超范围使用硫磺熏蒸或亚硫酸盐浸泡造成的。

### 七、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25 g/100g。饼干中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

### 八、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）中规定，鳙鱼中恩诺沙星（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 µg/kg。鳙鱼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。