

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、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。《非发酵豆制品》（GB/T 22106-2008）中规定，

腐皮中蛋白质应 ≥ 43.0 g/100g。腐皮中蛋白质含量不达标的原因，可能是原料采购环节质量把关不严；也可能是企业生产工艺控制不严；还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

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。

五、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，淡水鱼中恩诺沙星（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 $\mu\text{g/kg}$ 。淡水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。

六、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。

七、啮虫脒

啮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，但长期食用啮虫脒超标的食品，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，啮虫脒在辣椒中的最大残留限量值为 0.2 mg/kg。辣椒中啮虫脒超标的原因，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。