

不合格检验项目小知识

一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速。产生原因，可能是未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

二、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在油桃中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成噻虫胺超标的原因，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，上市销售的产品中残留量超标。

三、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，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐。《食品安全国家标准 食品添

加剂使用标准》中规定，二氧化硫在蜜饯中的最大残留量限值为0.35g/kg。二氧化硫超标的原因，可能是为改善产品色泽、延长存储时间而超范围、超限量使用，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是为防止食品腐败变质而违规使用。

五、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因，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。