

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性无芽孢杆菌，需氧，多具有分解蛋白质、碳水化合物和脂肪的能力，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤等，易于在潮湿的环境存活，它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，对免疫力较弱的人群健康风险较大，可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。

包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g(或1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映产品油脂被氧化的程度。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中很容易辨别出哈喇等异味，需避免食用。

食品过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，

或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

三、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是一种常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛，常用于饮料类、糖果、果冻等。柠檬黄没有营养价值且基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，但长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）规定，柠檬黄在月饼中不得使用。柠檬黄不合格可能是企业在生产加工过程中为改善产品色泽、提高市场价值超范围使用食品添加剂。

四、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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。大肠菌群值越高，提示该食品污染越严重，卫生质量越差，对人体健康具有潜在的间接风险。复用餐饮具大肠菌群不合格可能清洗不到位，受到污染或保存不当。

五、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精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，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够

量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

六、辛硫磷

辛硫磷，具有胃杀和触杀作用的非内吸性的高效低毒有机磷杀虫剂，主要用于防治地下害虫。可经吸入、食入、经皮吸收，对人、畜低毒。急性毒性分级为低毒级，中毒机理是抑制体内胆碱酯酶活性。食用食品一般不会引起辛硫磷的急性中毒，但长期食用辛硫磷残留超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，辛硫磷在芹菜中最大残留限量值为 0.05mg/kg。辛硫磷超标的原因，可能是为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛蛙和泥鳅中最大残留限量为 100μg/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，对人体健康有一定影响，还可能使人体产生耐药性菌株。

八、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯，是一种广谱、高效拟除虫菊酯类仿生物农药，对害虫和螨类具有强烈的触杀和胃毒作用，无内吸作用。但由于其不易降解，对鱼类、蜜蜂，蚯蚓等都有剧毒，对生态环境有

一定影响。急性毒性分级为中等毒性，相关研究未见遗传毒性、生殖发育毒性、致畸性和致癌性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在桔中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯残留量超标的原因，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。

九、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能对肾、消化系统和骨骼等有损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏,可引起贫血。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)规定,辣椒中镉的限量为 0.05mg/kg。镉是食品中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染环境、农作物，进而对食品造成镉污染。

十、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，急性中毒分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道，相关研究未见遗传毒性和致癌性。对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，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,咪鲜胺在梨中最大残留限量为 0.2mg/kg,在山药中最大残留限量为 0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因,可能是为控制农产品病情加大用药量或未遵守休药期规定,致使上市销售时产品中的农药残留量未降解至标准限量以下。

十一、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,遇水以后形成亚硫酸,国内外允许使用的一种食品添加剂。通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式用于食品。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剂。

二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外,少量摄入不会对身体带来健康危害,但若过量食用可能引起如恶心、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—2024)规定,桂圆中二氧化硫最大使用量(以二氧化硫残留量计)为 0.05g/kg。二氧化硫不合格的原因可能是个别生产经营企业为了提高防腐和产品色泽而超限量使用;也有可能是使用时不计量或计量不准确。

十二、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂,具有触杀和胃毒作用,具有根内吸活性和层间传导性,防治水稻、玉米、油菜、果树和蔬菜、柑橘的刺吸式和咀嚼式害虫,对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。急性毒性分级为微毒,急性中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力、躁动等。食用食品一

般不会引起噻虫胺的人体急性中毒，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，噻虫胺在姜中最大残留限量为 0.2mg/kg。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。

十三、噻虫嗪

噻虫嗪是一类全新结构的第二代广谱、高效、低毒的烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬、一些鳞翅目害虫等有较好防治效果。急性毒性分级为低毒级，中毒可出现恶心、呕吐、头痛、乏力等症状。食用食品一般不会引起噻虫嗪的人体急性中毒，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，噻虫嗪在姜中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，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。

十四、吡虫啉

吡虫啉属于烟碱类内吸性高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性，主要防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。吡虫啉急性毒性分级为中等毒，能与神经递质乙酰胆碱受体结合干扰神经系统。食用食品一般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）中规定，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。吡虫啉残留量超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。