

食品安全监督抽检不合格项目小知识

一、阿维菌素：阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在小白菜中的最大残留限量为 0.05 mg/kg。阿维菌素超标的原因可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，违规使用农药所致。

二、吡虫啉：吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留的特点。《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为 0.05 mg/kg。香蕉中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，致使上市销售的产品中残留量超标。

三、吡唑醚菌酯：吡唑醚菌酯中文名唑菌胺酯、百克敏，为新型广谱杀菌剂，线粒体呼吸抑制剂，是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂之一，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。《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；荔枝中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.1 mg/kg。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。

四、大肠菌群：是指示性微生物指标，用以反映餐（饮）具的卫生状况。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，大肠菌群不得检出。造成复用餐饮具中大肠菌群不合格的原因可能是餐（饮）具在清洗、灭菌过程中受到人员、工器具的污染，灭菌不彻底导致；也可能是餐（饮）具存放的区域不洁净，造成了二次污染所致。

五、毒死蜱：是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在根茎类和薯芋类蔬菜、茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.02 mg/kg。毒死蜱超标的原因可能是菜农为快速控制病害加大用药量或未遵守采摘间隔期规定导致。

六、恩诺沙星：恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗细菌性感染有良好效果。《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，恩诺沙星在鱼中的残留限量不得超过 100 μ g/kg。造成恩诺沙星不合格的原因可能是养殖环节用药管理不严或休药期不足所致。

七、二氧化硫残留量：二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠食品添加剂对食品有漂白、防腐和抗氧化的作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使

用后在食品中的残留量以二氧化硫计。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，二氧化硫使用范围不包括姜。造成二氧化硫残留量不合格的原因可能是种植者为了改善产品色泽或延长保质期超范围使用二氧化硫所致。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和：防腐剂是天然或合成的化学成分，加入食品中可以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。造成防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和不合格的原因可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成。

九、甲拌磷：甲拌磷是一种高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。《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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中最大残留限量为 0.01 mg/kg。造成甲拌磷不合格的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解或未落实，从而违规使用农药导致。

十、腈苯唑：腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂。《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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量为 0.05 mg/kg。香蕉中腈苯唑超标的原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药导致。

十一、菌落总数：是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。食品的菌落总数超标，会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726—2016)中规定，熏煮香肠火腿制品检测菌落总数时应采集同批次 5 个样品进行检测，5 个样品检测结果最高值不得超过 10^5 CFU/g，且超过 10^4 CFU/g 的样品数量不得超过 2 个。菌落总数不合格的原因可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落总数较高，杀菌工艺未达到要求导致；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格导致；还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当有关。

十二、铝的残留量（干样品,以 Al 计）：硫酸铝钾、硫酸铝铵为含铝食品添加剂，俗称明矾，在部分食品中作为膨松剂、稳定剂使用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)中规定，油炸面制品、糕点中铝的残留量应小于等于 100 mg/kg；粉丝、粉条中铝的残留量应小于等于 200 mg/kg。造成油炸面制品、糕点中铝残留量不合格的原因为食品生产加工者过度追求膨松的状态和酥脆的口感而过量使用明矾或未准确计量导致；造成粉丝、粉条中铝的残留量不合格的原因可能是食品生产加工者过度追求粉丝粉条的弹韧性而过量使用明矾所致。

十三、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯：是除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，杀虫谱广、活性较高、药效迅速，适用于杀灭花生、大

豆、棉花、果树、蔬菜的害虫。《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辣椒中的残留限量为 0.2 mg/kg；在根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中的残留限量为 0.01 mg/kg。造成蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯不合格的原因可能是农业种植者在种植过程中未考虑农药的半衰期，超量施用农药或休药期不足所致。

十四、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，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。《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，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中的最大残留限量为 0.3 mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是为控制病害不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降至标准限量以下。

十五、铅（以 Pb 计）：铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，铅（以 Pb 计）在肉制品中的最大限量为 0.3 mg/kg。铅（以 Pb 计）检测值超标的原因可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

十六、氰霜唑：氰霜唑是施用于叶面和土壤的预防性杀菌剂，具有持效性长、耐雨水冲刷、中度层间传导和治疗活性的特性。

《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，氰霜唑在荔枝中最大残留限量为 0.02 mg/kg。氰霜唑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。

十七、噻虫胺：噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蔬菜虫害等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.05 mg/kg；在根茎类蔬菜中最大残留限量为 0.2 mg/kg；在豆类蔬菜中最大残留限量为 0.01 mg/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。

十八、噻虫嗪：具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶部传导。可通过茎叶和土壤处理、种子处理等来防治害虫。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量为 0.02 mg/kg；在葱中的最大残留限量为 0.3 mg/kg；在马铃薯中的最大残留限量为 0.2 mg/kg；在根茎类蔬

菜（茺菁除外）中的最大残留限量为 0.3 mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因可能是为快速控制病害，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。

十九、砷（As）：砷是一种有毒的重金属元素。《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠》（GB 1886.2—2015）中规定，砷在碳酸氢钠中最大限量为 1.0 mg/kg。在碳酸氢钠的生产过程中，如果原材料受到砷污染，或者生产设备、工艺存在问题，未能有效去除砷杂质，就容易使最终产品中的砷含量超标。

二十、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）：其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，甜蜜素使用范围不包括餐饮自制小麦粉制品、白酒。造成甜蜜素不合格的原因可能是企业为掩盖产品的不良口感而超范围使用了甜蜜素，也有可能是原辅料验收或生产环节把关不严导致。

二十一、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）：是一种低毒高效的防腐剂，对霉菌和酵母菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）在糕点中的最大使用量为 0.5 g/kg。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）不合格的原

因可能是企业为延长产品保质期，或者弥补生产过程卫生条件不佳而超限量使用导致。

二十二、戊唑醇：戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，戊唑醇在芒果中的最大残留限量为 0.05 mg/kg。芒果中戊唑醇残留量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，致使上市销售的产品中残留量超标。