

食品安全监督抽检不合格项目小知识

一、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）：苯甲酸及其钠盐是一种常用的食品防腐剂，有防止食品变质、延长保质期的功能。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，腌渍蔬菜中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的最大使用量为 1.0g/kg。造成苯甲酸及其钠盐不合格的原因可能是企业为延长产品保质期或者为弥补生产过程中卫生条件不佳而超限量使用苯甲酸及其钠盐。

二、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。《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，苯醚甲环唑在柑、橘中的最大残留限量为 0.2mg/kg。苯醚甲环唑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。

三、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 0.05mg/kg；在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量为 0.5mg/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，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、大肠菌群：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，也可能是餐（饮）具存放的区域不洁净造成二次污染。

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》（GB 2763—2021）中规定，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量为 0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因可能是为快速控制虫害而加大用药量或是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。

六、二氧化硫残留量：食品添加剂二氧化硫、焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠（以二氧化硫计）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。《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；在鲜

水产（仅限于海水虾蟹类及其制品）中的限量值为 0.1g/kg。造成二氧化硫残留量不合格的原因可能是种养殖者为了改善产品色泽或延长保质期超范围超限量使用二氧化硫。

七、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。

八、磺胺类（总量）：磺胺类药物是指具有对氨基苯磺酰胺结构的一类合成广谱抗菌药，性质稳定。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物（产蛋期禁用）肌肉中的残留限量为 100 μ g/kg。造成磺胺类（总量）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。

九、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使用的原辅料初始菌落总数较高，杀菌工艺未达到要求，生产加工过程中卫生条件控制不严格，或产品包装密封不严、储运条件控制不当。

十、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 100mg/kg。造成油炸面制品中铝残留量不合格的原因可能是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。

十一、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根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中的残留限量为 0.01mg/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，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、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 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐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 0.05mg/kg；在根茎类蔬菜中最大残留限量为 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。

十四、噻虫嗪：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，噻虫嗪在葱和根茎类蔬菜中的最大残留限量为 0.3mg/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。

十五、糖精钠（以糖精计）：糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，糖精钠的使用范围不包括面包。造成糖精钠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糖精钠，也有可能是原辅料验收或生产环节把关不严。

十六、涕灭威：涕灭威具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。被根系吸收后向顶传导。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），山药中涕灭威的最大残留限量为 0.1mg/kg。涕灭威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、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。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。

十八、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—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）使用范围不包括饼干、罐头，《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）使用范围不包括食用农产品、餐饮食品，在腌渍的蔬菜中的最大使用量为 0.3g/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超范围使用。注：《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）实施日期为 2025 年 2 月 8 日，该实施日期前生产的产品应用《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）判定。