

## 食品安全监督抽检不合格项目小知识

**一、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  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

**二、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  $\text{mg}/\text{kg}$ 。吡唑醚菌酯不合格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。

**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 0.05  $\text{mg}/\text{kg}$ ，在根茎类蔬菜中最大残留限量为 0.2  $\text{mg}/\text{kg}$ 。噻虫胺不合格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、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（芜菁除外）中的最大残留限量为 0.3 mg/kg。噻虫嗪不合格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。

**五、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。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐不合格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。

**六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯：**氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在韭菜中的最大残留限量为 1 mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯不合格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。

**七、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。腈苯唑不合格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。

**八、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，毒死蜱在叶菜类蔬菜（芹菜除外）中的最大残留限量为 0.02 mg/kg。毒死蜱不合格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、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。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、联苯菊酯：**触杀和胃毒作用。对多种叶面害虫有效，适用作物包括谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜。《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，联苯菊酯在柑、橘中最大残留限量为 0.05 mg/kg。联苯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。

**十一、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。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。

**十二、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。

**十三、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—2014）中规定，甜蜜素使用范围不包括餐饮自制小麦粉制品。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。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。

**十四、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）使用范围不包括餐饮自制小麦粉制品，《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）在腌渍的蔬菜中的最大使用量为0.3 g/kg，使用范围不包括餐饮自制小麦粉制品、食用农产品。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。

**十五、三氯蔗糖：**三氯蔗糖（又名蔗糖素）是食品生产中常用的甜味剂，甜度约为蔗糖的 600 倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，调味面制品中三氯蔗糖的最大使用量为 0.6 g/kg。三氯蔗糖不合格的原因可能是生产企业为增加产品甜味而超限量使用，也可能是生产过程中计量不准。

**十六、总碱量（以  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  计）（以湿基计）：**总碱量是碳酸钠产品重要的品质指标之一。《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠》（GB 1886.1—2021）中规定，无水碳酸钠中总碱量（以  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  计）（以湿基计）的指标需大于等于 97.9%。总碱量不合格的原因可能是生产原料质量不过关，也可能是在生产过程中条件控制不当，导致混入了大量的杂质，还可能是运输和储存过程中的环境潮湿导致碳酸钠吸收空气中的水分，从而影响总碱量。

**十七、乙基麦芽酚：**乙基麦芽酚是一种食品用合成香料，对食品的香味改善和增强具有显著效果。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，食用植物调和油中不得添加香精、香料等物质。乙基麦芽酚不合格的原因可能

是生产者利用乙基麦芽酚的特点，在食用植物油中掺入以达到改善和增强香味的作用，以次充好。

**十八、胭脂红：**胭脂红是常见的人工合成着色剂，具有着色力强、性质稳定等特点，在现代食品工业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，胭脂红的使用范围不包括调味用辣椒。胭脂红不合格的原因可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用，也可能是企业掺假造假滥用色素。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。

**十九、过氧化值（以脂肪计）：**过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他炒货食品及坚果制品的过氧化值（以脂肪计）应小于等于 0.50 g/100g，《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，含油型膨化食品和非含油型膨化食品的过氧化值（以脂肪计）应小于等于 0.25 g/100g。过氧化值不合格的原因可能是产品用油已经变质，或原料中的脂肪已经被氧化，使得产品过氧化值超标，也可能是产品储运条件控制不当造成。

**二十、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）：**是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的使用范围不包括含油型膨化食品和非含油型膨化食品。山梨酸及其钾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卫生条件不佳而超范围使用山梨酸及其钾盐导致。

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。