

食品安全监督抽检不合格项目小知识

一、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、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。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。

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 mg/kg，在根茎类蔬菜中最大残留限量为 0.2 mg/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、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韭菜中的最大残留限量为 0.5 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。

五、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。

六、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。

七、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中的最大残留限量为 0.02 mg/kg，在芹菜中的最大残留限量为 0.05 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。

八、氧乐果：具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.02 mg/kg。氧乐果不合格的原因可能为快速控制病害，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。

九、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。

十、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。

十二、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。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使用二氧化硫。

十三、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）在糕点中的最大使用量为 0.5 g/kg，《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。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。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、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—2014）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。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。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。

十六、柠檬黄：柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，柠檬黄的使用范围不包括调味用辣椒。柠檬黄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。

十七、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。

十八、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，熟制葵花籽的过氧化值（以脂肪计）应小于等于 0.80 g/100g，《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716—2018)中规定，其他食用植物油的过氧化值应小于等于 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。

十九、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）：主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

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。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。

二十一、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餐饮自制小麦粉制品。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。