

食品安全监督抽检不合格项目小知识

一、镉(以 Cd 计)：镉是常见的重金属元素污染物之一。镉及其化合物均有一定的毒性，在人体内代谢缓慢。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定，海蟹、虾蛄最大限量为 3.0 mg/kg。镉不合格的原因可能是养殖水域中镉含量较高，导致鱼虾等对环境中镉的富集过多导致。

二、总砷(以 As 计)：总砷是指样本中所有砷化合物的总含量。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2022)中规定，总砷在包装饮用水中最大限量为 0.01 mg/L。总砷不合格的原因可能是无机砷农药、有机砷类杀菌剂以及含砷废水灌溉农田等途径污染农作物和土壤，对食品造成砷污染，也可能是食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染或误用，还可能是被砷污染的容器或包装材料造成的食品砷污染。

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，在香蕉中最大残留限量为 0.02

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、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。

五、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，《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1—2022）中规定，动物家禽的蛋中恩诺沙星最大残留限量为 10 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。

六、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 0.3 mg/kg，在香蕉中的最大残留限量为 0.02 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。

七、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 0.2 mg/kg。啶虫脒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。

八、呋虫胺：呋虫胺是内吸性杀虫剂，具有层间传导特性、胃毒和触杀作用，容易被植物吸收，进而广泛分布。《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，呋虫胺在茄果类蔬菜（甜椒、黄秋葵除外）中最大残留量为 0.5 mg/kg。呋虫胺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。

九、毒死蜱：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，毒死蜱在普通白菜中的最大残留限

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、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，在腌渍的蔬菜中二氧化硫最大使用量为 0.1 g/kg。二氧化硫残留量不合格的原因可能是种养殖者及生产企业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。

十一、乐果：乐果是一种内吸性有机磷杀虫、杀螨剂。杀虫范围广，对害虫和螨类有强烈的触杀和一定的胃毒作用。《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，乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量为 0.01 mg/kg。乐果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。

十二、大肠菌群：大肠菌群是指示性微生物指标。《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，《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品检测大肠菌群时应采集同批次 5 个样

品进行检测，5 个样品检测结果最高值不得超过 100 CFU/g，且超过 10 CFU/g 的样品数量不得超过 2 个。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。膨化食品中大肠菌群不合格的原因可能是产品所用原料、包装受到污染导致，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。

十三、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。

十四、菌落总数：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。

十五、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糕点。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。

十六、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。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。

十七、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。

十八、溴酸盐：正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物，经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐应小于等于 0.01 mg/L。溴酸盐不合格的原因可能是臭氧杀菌工艺控制不当导致。

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 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）中规定，经油脂调制的速冻调制食品的过氧化值（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、甲硝唑：甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。甲硝唑不合格的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，加大用药量或未遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。