

食品安全监督抽检不合格项目小知识

一、镍：镍在人体中具有一定生理功能，为人体可能必需的微量元素，但若摄入过多也会对健康造成危害。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）中规定，镍在饮用天然矿泉水中最大限量为 0.02 mg/L。镍不合格的原因可能是生产过程中的操作失误或工艺控制不当导致。

二、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。

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。

四、林可霉素：林可霉素为链霉菌产生的一种林可胺类抗生素，可抑制细菌的蛋白质合成，对大多数革兰阳性菌和某些厌氧的革兰阴性菌有抗菌作用。《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，林可霉素在猪的肌肉中最大残留限量为 200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。林可霉素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。

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。

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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

七、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，在芹菜中的最大残留限量值为 1 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。

八、联苯菊酯：联苯菊酯具有触杀和胃毒作用。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、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。

十、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，在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量为 0.5 mg/kg。吡虫啉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。

十一、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐：甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种大环内酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和组织渗透作用，对豇豆中蓟马、豆荚螟等有较好防治效果。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在普通白菜中的最大残留限量为 0.1 mg/kg。甲氨基阿维菌素苯甲酸盐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，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。

十三、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。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。

十四、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。

十五、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、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生产企业为了改善产品色泽或延长保质期超限量使用二氧化硫。

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 糕点、面包》（GB 7009—2015）中规定，糕点的过氧化值（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。

十九、溶剂残留量：溶剂是采用浸出工艺生产植物油时使用的加工助剂，主要成分是正己烷、环己烷、戊烷等有机试剂，食品加工助剂一般应在制成最终成品之前除去。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716—2018）中规定，食用植物油（包括调和油）的溶剂残留量限量为 20 mg/kg。溶剂残留量不合格的原因可能是生产过程中脱溶、蒸发等工艺问题导致溶剂去除不彻底，也可能是有的企业以浸出油冒充压榨油。

二十、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，油炸面制品中铝的残留量应小于等于 100 mg/kg。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。