

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、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—2026）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。

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 和 GB 2763—2026）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。注：《食品安全国家标

准《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为2026年3月1日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

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 和 GB 2763—2026）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。注：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为2026年3月1日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

五、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 和 GB 2763—2026）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。注：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为 2026 年 3 月 1 日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

六、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，氧乐果在豆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。注：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为 2026 年 3 月 1 日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

七、戊唑醇：戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。《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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量为 0.05 mg/kg。戊唑醇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。注：《食品安全国家标准 食

品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为 2026 年 3 月 1 日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

八、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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过 0.02 mg/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。注：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为 2026 年 3 月 1 日，该实施日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

九、烯酰吗啉：烯酰吗啉是常用杀菌剂，主要用于防治霜霉病及晚疫病等。《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，食荚豌豆中烯酰吗啉的最大残留限量为 0.15 mg/kg。烯酰吗啉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。注：《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2026）实施日期为 2026 年 3 月 1 日，该实施

日期前购进/生产的食用农产品应用《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）判定。

十、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 食用淀粉》（GB 31637—2016）中规定，食用淀粉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 1000 CFU/g，且超过 100 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。食用淀粉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。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、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—2024）中规定，糕点中甜蜜素最大使用量不得超过 1.6 g/kg。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限量使用了甜蜜素，也有可能是原辅料验收或生产环节把关不严。

十四、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。

十五、酸价（以脂肪计）(KOH)：酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点的酸价（以脂肪计）应小于等于 5 mg/g。造成酸

价不合格的原因可能是企业原料质量把关不严、生产工艺不达标、产品储运条件不当等，导致食品中的油脂氧化酸败。

十六、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。