

不合格项目的小知识

一、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。食品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

二、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂是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，其主要成分是十二烷基磺酸钠，这是一种低毒的化学物质，它具有使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在日常生活中被广泛使用。造成餐饮具中阴离子合成洗涤剂不合格的原因，一方面可能是清洗餐饮具所用洗涤剂、消毒剂不符合标准要求；另一方面可能是由于使用了过量的洗涤剂、消毒剂或水冲洗不充分、不彻底，造成餐饮具洗涤剂、消毒剂残留；洗涤剂、消毒剂浸泡餐饮具重复使用，造成交叉污染，也会使得阴离子合成洗涤剂的残留。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂

白、防腐和抗氧化作用。水果制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产过程企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用传统工艺硫磺熏蒸漂白或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

四、甲胺磷

甲胺磷，属高毒有机磷杀虫剂。甲胺磷是一种广谱高效杀虫剂，用于防治棉花红蜘蛛、蚜、螨等，对抗药性虫害有良好防治效果。蔬菜中甲胺磷的残留限量超标的原因可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。甲胺磷能抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。

五、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷为内吸性的有机磷类杀虫剂，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康有一定影响。乙酰甲胺磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用，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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，普遍具有对环境稳定、降解速度慢和在加工中降解率低等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是为控制病情不

遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

七、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药。恩诺沙星与环丙沙星之和作为恩诺沙星的残留标志物，在鱼类产品、牛蛙中最大残留限量为 100 μ g/kg。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

八、铅（以 Pb 计）

铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。蔬菜制品中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中富集环境中的铅元素；也可能是食品生产加工过程中由加工设备、辅料、包装材料迁移带入。

九、吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。蔬菜中吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

十、镉（以 Cd 计）

镉（以 Cd 计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以 Cd 计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成

损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。新鲜蔬菜中最镉（以 Cd 计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中镉元素。

十一、N-二甲基亚硝胺

N-二甲基亚硝胺是 N-亚硝胺类化合物中的一种。食品中天然存在的 N-亚硝胺类化合物含量极微，但其前体物质亚硝酸盐和胺类广泛存在于自然界中，在适宜的条件下可以形成 N-亚硝胺类化合物。N-二甲基亚硝胺是国际公认的毒性较大的污染物，具有肝毒性和致癌性。水产制品中 N-二甲基亚硝胺超标的原因，可能是产品所使用的原料不新鲜，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格。

十二、呋虫胺

呋虫胺是烟碱类杀虫剂，被称为第三代烟碱类杀虫剂，或称为“呋喃烟碱”。呋虫胺不仅在农业上被广泛用于水稻、棉花、蔬菜、果树、花卉等作物杀虫高效，且对蜚镰、白蚁、家蝇等卫生害虫也有高效。蔬菜中少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用呋虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

十三、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，食品中酸价超标会产生哈喇味。蛋糕中酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏运输条件不当等。食用酸价超标的食品，可能引起肠胃不适等症状。

十四、多菌灵

多菌灵又名棉萎灵、苯并咪唑 44 号，是一种广谱性杀菌剂，对多种作物中因真菌（如半知菌、多子囊菌）引起的病害有防治效果。对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。残留含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。

十五、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，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，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。

十六、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，通过抑制线粒体呼吸作用，最终导致细胞死亡，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害，还能诱变许多作物尤其是谷物的生理现象，如提高对氮的吸收，从而促进作物快速生长，提高作物产量，从而达到作物高产的目的。蔬菜中吡唑醚菌酯超标的原因，可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

十七、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺是一种广谱杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀

菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因可能是农业种植者对相关标准不了解，在种植过程中未控制好农药的使用量。