

## 部分不合格检验项目小知识

### 一、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。造成甲拌磷不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

### 二、酸价（以脂肪计）

酸价（以脂肪计）主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

### 三、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。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，还可能是灭菌不彻底导致的。

#### 四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是生产企业为防止食品腐败变质超范围使用了该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高。

#### 五、水分

食品中的水分以游离水和结合水两种方式存在。食品中水分含量多少及存在状态影响产品的品质、风味及耐储藏性。合理的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，保持产品质量稳定。水分超标可能由于生产经营企业原材料把关不严、生产过程以及储运条件控制不当等原因导致。

#### 六、噻虫嗪

噻虫嗪是一种新型的高效低毒广谱杀虫剂，是第二代新烟碱类杀虫剂，作用机理与吡虫啉等第一代新烟碱类杀虫剂相似，但具有更高的活性。对害虫具有胃毒、触杀、内吸作用，作用速度快、持效期长等特点。对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等防效较好。如果长期食用噻虫嗪超标的食品，可能会对身体健康造成影响。造成噻虫嗪不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

## 七、腈菌唑

腈菌唑属高效、低毒、低残留、内吸传导型杀菌剂，能抑制病原菌菌丝的伸长，阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织。主要用于防治叶斑病，桃褐腐病。毒性低，一般只对皮肤有刺激性，若引起中毒，其症状表现为头晕、恶心、呕吐等。食用食品一般不会导致腈菌唑的急性中毒，但长期食用腈菌唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。造成腈菌唑不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

## 八、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂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。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。

## 九、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期食用苯甲酸及其钠盐超标的食品，可能造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

## 十、菌落总数

菌落总数是指示性微生物，并非致病菌，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能由于原料、包材或生产加工过程受微生物污染，生产加工过程中工艺把关不严，人员、设备和环境的清洗消毒不到位，产品杀菌不彻底或在储运过程中未能持续保持储运条件等原因造成。

### 十一、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。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。造成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，上市销售的产品中残留量超标。

### 十二、呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是属于硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。产品中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

### 十三、柠檬黄

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，

常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外。造成食品中柠檬黄不合格的主要原因有生产经营企业超范围使用。

#### 十四、吡虫啉

吡虫啉是一种烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。吡虫啉超标，可能是种植主体为快速控制虫害加大用药量，在接近收获期使用农药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。

