

食品安全抽样检验部分不合格

检验项目小知识

一、铬（以 Cr 计）

铬广泛存在于自然环境中，是人体必需的营养元素，同时也是一种毒性很大的重金属。铬可以通过食物链进入人体并逐渐蓄积，铬过量摄入后会给人造成不同程度的影响。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，肉及肉制品中铬的限值 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。辣肠皮（酱卤肉制品）中铬超标的原因可能是在生产过程中使用了铬含量超标的原料，例如原料新鲜猪小肠中铬的污染及加工过程中使用的卤料或各类添加剂中铬的污染，或生产设备的污染也可能导致铬含量超标。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道

反应。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，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。

四、草甘膦

草甘膦是非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导，使杂草枯竭死亡。少量的残留一般不会引起人体急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，草甘膦在茶叶中的最大残留限量值为1mg/kg。茶叶中草甘膦残留量超标的原因，可能是茶农在种植过程中违规使用，或在临近采收的茶树上不当使用造成的。

五、干燥失重

干燥失重属于理化指标，是衡量食糖含水量的指标。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，有助于保持产品质量稳定。红糖中干燥失重不符合标准要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

六、铝的残留量（干样品，以 Al 计）

铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，长期摄入铝超标的食品影响人体对铁、钙等成份的吸收，导

致骨质疏松、贫血，甚至影响神经细胞的发育。铝的残留量（干样品，以 **Al** 计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量或违规使用含铝食品添加剂；也可能是其使用的复配食品添加剂中铝含量过高。

七、纳他霉素

纳他霉素是一种由链霉菌发酵产生的天然抗真菌化合物，属于多烯大环内酯类，既可以广泛有效的抑制各种霉菌、酵母菌的生长，又能抑制真菌毒素的产生，可广泛用于食品防腐。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（**GB 2760—2014**）中规定，纳他霉素在糕点中允许表面使用，混悬液喷雾或浸泡，但残留量 $<10\text{mg/kg}$ 。纳他霉素很难被动物或人体的肠胃吸收，由于其难溶于水和油脂，大部分摄入的纳他霉素会随粪便排出。糕点纳他霉素超标的原因可能是企业为了延长保质期而超限量使用。

八、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。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。

九、镉（以 **Cd** 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食

品可能导致肾和骨骼损伤等。

十、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是新型广谱杀菌剂，具有保护、治疗、叶片渗透传导作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为 **0.05 mg/kg**。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，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。

十一、多西环素

多西环素是四环素类抗生素，为广谱抑菌剂，可以抑制细菌蛋白质的合成，发挥抗菌的作用。但可使人体内正常菌群减少，并致维生素缺乏、真菌繁殖，出现口干、咽炎、口角炎和舌炎等。食物中抗生素残留量达到一定程度，即超过规定的安全限量，会对人体健康产生危害，《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，多西环素在鲜蛋中的最大残留限量值为 **10 μg/kg**。鲜蛋中多西环素残留量超标的原因，可能是鸡在产蛋期摄入过量的抗生素，或滥用抗生素，致使上市销售的产品中残留量超标。

十二、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广

谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。