

## 附件 4

# 不合格检验项目说明

### 1、倍硫磷

倍硫磷是有机磷神经毒剂，对害虫具有触杀和胃毒作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因，可能是菜农为快速控制虫害，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。

### 2、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，多存于人类活动场所及粪便污染的地方。其菌群值超出相关标准所规定的限量值，则说明食品存在卫生质量缺陷，存在被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌）污染的可能性较大，同时也加速食品腐败变质。食用大肠菌群超标的食品可能会导致腹泻，严重的可能引起呕吐等症状，对健康有一定的影响。

食品中大肠菌群超标，原因可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，或有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致，或产品储运条件不当而导致。

### 3、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。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。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。食品的菌落总数超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。消费者食用微生物超

标严重的食品，很容易患痢疾等肠道疾病，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康安全。

食品中菌落总数超标，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

#### 4、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品类二氧化硫最大残留量为0.2g/kg。蔬菜干制品二氧化硫残留量超标，可能是蔬菜的加工过程中，超限量使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求；也有可能是使用时不计量或计量不准确所致。

#### 5、铅(以Pb计)

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，姜中铅的最大限量值为0.1mg/kg。姜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

#### 6、镉(以Cd计)

镉(以Cd计)是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，镉(以Cd计)在韭菜中最大限量为0.05mg/kg。韭菜中镉(以Cd计)超标可能是蔬菜种植过程中对环境

中镉元素的富集。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。

## 7、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》

(GB31650-2019) 中规定，恩诺沙星可用于鱼等动物，在皮+肉中的最高残留限量为  $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

## 8、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。《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，辣椒中啶虫脒的最大残留限量为  $0.2\text{mg}/\text{kg}$ 。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。

## 9、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要是十二烷基苯磺酸钠，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，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016) 中规定，消毒餐(饮)具中不得检出阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。消毒餐(饮)具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。如果餐具清洗消毒控制不当，会造成餐饮具上残留洗涤剂，对人体健康产生不良影响。

## 10、胭脂红

胭脂红是一种人工合成的食用着色剂，为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，肉制品不得使用胭脂及其铝色淀红。肉制品中检出胭脂红不合格，可能是企业在生产过程中为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。

南宁市市场监督管理局  
食品安全抽检  
信息通告（2022  
年第30期）