

附件 3

不合格检验项目小知识

一、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，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出

二、噻虫嗪

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂，具有杀虫谱广，活性高，传导性强，毒性低等特点，既可以叶面喷雾，也可以进行种子处理、灌根和土壤处理，施药后能迅速被植株的根、茎、叶吸收，并传导到植株的各部位，达到快速杀虫的目的。《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，噻虫嗪在葱中的最大残留限量为 0.3mg/kg，在黄瓜中的最大残留限量为 0.5mg/kg，在香蕉中的最大残留限量为 0.02mg/kg。噻虫嗪超标的原因，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。

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，对蚜虫、斑潜蝇、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。《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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。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。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但长期食用二氧化硫超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，良姜和白芷中不得使用二氧化硫。

五、吡虫啉

吡虫啉属内吸性新烟碱类杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

六、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真

菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，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，苯醚甲环唑在柑、橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。

七、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，发酵面制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

八、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

九、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。少量的残留不会引起人体

急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

十、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期食用柠檬黄超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，其他谷物分类制成品中不得使用柠檬黄。

十一、霉菌

霉菌是评价食品质量安全的一项指示性指标，食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，降低食品食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB7099-2015）中规定，面包中霉菌的最大限量值为 150 CFU/g。

十二、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号，水溶性非偶氮类化合物，是常

见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。长期食用亮蓝超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，其他谷物粉类制成品中不得使用亮蓝。

十三、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)（酱卤肉自制）

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是自然界中普遍存在的含氮化合物，水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，能一定程度上反映水体被污染的情况。长期饮用亚硝酸盐超标的水，对人体健康可能有一定影响。国家食品药品监督管理总局关于餐饮服务提供者禁用亚硝酸盐、加强醇基燃料管理的公告(2018年第18号)中规定，酱卤肉自制中亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)的最大限量值为不得使用。