

## 部分不合格项目的小知识

### 一、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 主要存在于土壤、动植物、各种坚果中，容易污染花生、玉米、小麦等粮油作物，尤其是霉变的花生更容易产生黄曲霉毒素。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，花生中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量为 20μg/kg。黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的原因可能是：原料在采收、储运过程高温潮湿导致霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料，或加工工艺控制不当造成。

### 二、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，其甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，馒头中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）的限量为不得使用。馒头中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检测值超标的原因，可能是生产企业为增加产品甜度而超范围使用甜蜜素，也可能是使用的复配添加剂中甜蜜素含量较高。

### 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。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB

2760—2014) 中规定, 调味品中二氧化硫(以二氧化硫残留量计) 限量为不得使用。调味品中二氧化硫残留量超标的原因, 可能是生产企业为了提高产品色泽而超量使用亚硫酸盐溶液; 还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

#### 四、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂, 是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂, 具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上。GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定, 姜中噻虫胺最大残留限量为 0.2mg/kg。

#### 五、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, 用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等, 是动物专属用药。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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650—2019) 中规定, 恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为 100 $\mu$ g/kg。淡水鱼中恩诺沙星残留量超标的原因, 可能是在养殖过程中为快速控制疫病, 违规加大用药量或不遵守休药期规定, 导致上市销售产品中的药物残留量超标。

#### 六、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫

剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。适宜作物为稻类作物、甜菜、油菜、马铃薯、棉花、菜豆、果树、花生和柑桔等。在推荐剂量下使用对作物安全、无药害。GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》规定，番木瓜中噻虫嗪最大残留量为0.01mg/kg。