

部分不合格项目的小知识

一、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 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 B₁ 限量为 20 μ g/kg。黄曲霉毒素 B₁ 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、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产经营过程中的卫生状况。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。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生制动物性水产制品中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 5 \times 10⁴CFU/g。即食生制动物性水产制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件；也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

三、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（以十二烷基苯磺酸钠计），即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

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；辣椒中噻虫胺最大残留限量为 0.05mg/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 μ 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。