

抽检小常识及消费提示

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、洗衣液、肥皂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，在消毒企业中广泛使用，对皮肤、肝脏、血液系统等有慢性毒害作用。《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。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

二、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。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中的微生物限量大肠菌群不得检出。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。

三、联苯菊酯

联苯菊酯为一种拟除虫菊酯类杀虫剂，属于低毒性或中等毒性、高效低残留型农药。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用联苯菊酯超标的食品，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，联苯菊酯在橙中的最大残留限量值为 0.05mg/kg ，香蕉中的最大残留限量值为 0.1mg/kg 。水果中联苯菊酯残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用农药。

四、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、蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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、甜椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg ，胡萝卜、姜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg ，长豆角中的最大残留限量值为 0.01mg/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。

五、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀

虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。毒死蜱对蜜蜂、鱼类等水生生物、家蚕有毒。大鼠急性经口毒性试验 LD₅₀ 为 82mg/kg，急性毒性分级标准为中等毒。相关研究未见遗传毒性和致癌性。《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，毒死蜱在马铃薯中最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱超标的原因，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。

六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂，为广谱性杀菌剂，对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐超标的原因，可能是为控制病情不遵守休药期规定，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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

七、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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

虫嗪在葱、姜、长豆角中的最大残留限量值为 0.3mg/kg ，黄瓜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg ，甜椒中的最大残留限量值为 1mg/kg 。

八、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。根据《国家食品安全标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)规定，脱氢乙酸及其钠盐不得在粉丝粉条中使用。粉条中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

九、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，又称恶醚唑，是低毒杂环类杀菌剂农药。《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 。柑、橘苯醚甲环唑残留量超标的原因，可能为种植者未严格按照标准规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。

十、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。花生中黄曲霉毒素 B₁不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进

行相关检测等，长期食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能对肝脏造成损害。

十一、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。