部分不合格检验项目小知识

一、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。如果食品中的大肠菌群严重超标，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。《焙烤调理奶油》（Q/SDBY 0001S—2021）中规定，焙烤调理奶油同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过102CFU/g，且最多允许2个样品的检测结果超过10CFU/g。

二、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。

三、吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，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。

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，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。

五、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为0.3mg/kg，在辣椒中的最大残留限量值为1mg/kg。

六、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。

七、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种生长调节剂，可以促进细胞分裂，加快豆芽生长。根据原国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会2015年第11号《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。

八、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。