

# 部分不合格项目小知识

## 一、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，噻虫嗪在番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。番木瓜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

## 二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，就是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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂在复用餐饮具的最大限量值为不得检出 mg/100cm<sup>2</sup>。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水重复使用，可能造成洗涤剂在餐具上的残留。

## 三、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用

于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，脱氢乙酸及其钠盐不得在新鲜水果中使用。杨梅中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是种植或经营主体为延长食品保质期，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。

#### **四、大肠菌群**

大肠菌群是指示食品污染状况常用的指标之一。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。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，可能会危害人体健康。

大肠菌群超标的原因，可能是产品所用原料、包装受到污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格，产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底导致的。