部分不合格检验项目小贴士

一、还原糖分

食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分高的食糖易吸潮，易滋生微生物，导致变质，不利于保存。还原糖分超标与生产工艺、运输储存环境等密切相关。(GB/T 35883-2018)中规定一级单晶体冰糖的还原糖分要≤0.08g/100g。

1. 吡虫啉

吡虫啉是硝基亚甲基类内吸杀虫剂，是烟碱乙酰胆碱受体的作用体，干扰害虫运动神经系统使化学信号传递失灵，无交互抗性问题。用于防治刺吸式口器害虫及其抗性品系。吡虫啉是新一代氯代尼古丁杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸多重药效。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。GB/T 23379-2009 水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉残留的测定 高效液相色谱法本标准规定了水果、蔬菜及茶叶中吡虫啉农药残留的测定方法。本标准适用于苹果、梨、香蕉、西红柿、黄瓜、萝卜等水果和蔬菜及茶叶中吡虫啉农药残留的测定。本标准的方法检出限为：水果0.02mg/kg，蔬菜和茶叶中0.05mg/kg。

1. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。国家标准《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B1不合格可能是原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测，加工中工艺控制不当。

1. 噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺残留超标的食品，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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留量超标原因，可能是种植户未按规定使用该农药所致。

五、啶虫脒

啶虫脒是一种新型广谱且具有一定杀[螨](https://baike.baidu.com/item/%E8%9E%A8)活性的杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB)、飞虱、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC)、部分[鳞翅目](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85%E7%9B%AE)害虫等的防治。本品为低毒杀虫剂，但对人、畜有毒，应加以注意。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定茄果类蔬菜（番茄、茄子除外）中啶虫脒含量不得超过0.2mg/kg。造成辣椒不合格的原因是由于在种植环节过量的施用啶虫脒药物，导致在辣椒中残留。

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。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。人体长期摄入会造成健康损害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，豇豆中限量为0.3mg/kg，超标可能是种植中过量或不规范施用，也可能是施用后，未经有效的安全间隔期，植株内的残留还未被分解完全便开始采收和销售，从而导致检出超标。

七、毒死蜱

毒死蜱，别名氯吡硫磷、氯蜱硫磷。白色结晶，具有轻微的硫醇味。非内吸性广谱杀虫、杀螨剂，在土地中挥发性较高。毒死蜱是一种高效、广谱有机磷杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒和熏蒸作用，尤其对褐飞虱的防治有非常好的效果。造成蔬菜不合格的原因是由于在种植环节过量的施用毒死蜱药物，导致在蔬菜中残留。另一个原因是由于在蔬菜采收前喷洒毒死蜱农药，没有过安全间隔期，导致蔬菜中残留毒死蜱。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

八、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鸡蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

九、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为0.02 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十一、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

十二、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

十三、铅(以Pb计)

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅（以Pb计）的最大限量值为0.1mg/kg。小黄姜中铅检测值超标的原因，主要是其在种植过程中对环境中铅元素的富集。

十四、酒精度

酒精度是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的体积分数，是酒类产品的一个重要理化指标。《露酒》（GB /T 27588—2011）中规定，酒精度实测值与标签标识值允许差不得超过正负1.0%vol。造成酒精度偏高的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；也可能是企业对成品不计量或计量不准确所致。

十五、酸价(KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。造成酸价不合格的原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，可能导致肠胃不适症状。

十六、铝的残留量(干样品，以Al计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可应用于豆类制品，其添加量“按生产需要适量添加”，而在终产品（干样品）中的铝残留最大限量不得超过100mg/kg。粉丝粉条（干样品）中铝的最大残留限量值为200mgkg。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。长期摄入铝残留超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。