

不合格检验项目小知识

一、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及硫磺、焦亚硫酸钾、亚硫酸盐等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过 0.1 g/kg。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，复合调味料中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量为 0.5 g/kg。

三、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物食品中高含量的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第 250 号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限

量》(GB 31650)规定,鱼中恩诺沙星的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》(GB 31650.1)规定,家禽蛋中恩诺沙星的最大残留限量为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

五、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗菌药。不仅能抗厌氧菌、大肠弧菌、链球菌、葡萄球菌和螺旋体,还能抗组织滴虫、纤毛虫和阿米巴原虫等。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,地美硝唑是允许作治疗用,但不得在动物性食品中检出的兽药。

六、铝的残留量

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂,使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,明矾在腌制水产品(仅限海蜇)中可以按照生产需要适量添加,但铝的残留量应不超过 500 mg/kg (以即食海蜇中 Al 计)。

七、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。餐饮具中检出大肠菌群,提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934)规定消毒餐(饮)具中大肠菌群不得检出。

八、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当,会造成洗涤剂

在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定化学法消毒的餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。