不合格项目说明

一、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)未规定豆腐类中允许使用脱氢乙酸及其钠盐,即不得使用。

二、地西泮

地西泮又名安定,为镇静剂类药物,主要用于抗焦虑、镇静催眠,还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,地西泮是允许作治疗用,但不得在动物性食品中检出的兽药。

三、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药,主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第 2032 号公告规定自 2016 年 12 月 31 日起,禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,芹菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

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 μg/kg。

五、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂,常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品,可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,鱼中甲氧苄啶的最大残留限量为 50 µ g/kg。

六、亚硝酸盐

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况,若饮用 亚硝酸盐严重超标的水可能会引起中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762)中规定,包装饮用水中 亚硝酸盐(以 NO₂-计)最大限量值为 0.005mg/L。

七、镉

镉属于重金属污染物指标,联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物,世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)规定,海蟹中镉的限量值为 3.0 mg/kg。

八、噻虫胺

噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性,能防治水稻、玉米、果树和蔬菜的刺吸式和咀嚼式害虫,如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,香蕉中噻虫胺的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

九、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂,能被迅速吸收到植物体内,并在木质部向顶传导,能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

十、克百威

克百威,又名呋喃丹,是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂。克百威属于高毒农药,农业部第 199 号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

十一、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂,对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)未规定淀粉制品中允许使用山梨酸及其钾盐,即不得使用。

十二、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,粉丝、粉条中明矾按生产需要适量使用,但铝的残留量应≤200 mg/kg(干样品,以Al计)。

十三、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。