不合格项目小知识

一、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定了食品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量。造成脱氢乙酸超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质，超量使用该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。

二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以抑制微生物生长或化学变化引起的腐败。常见的防腐剂有苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钠盐等。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，防腐剂混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。该项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解不够透彻，过量添加多种不同防腐剂所致。

三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。

四、氯霉素

氯霉素一种杀菌剂，也是高效广谱的抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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，氯霉素为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。长期食用氯霉素残留超标的食品可能引起肠道菌群失调，导致消化机能紊乱；人体过量摄入氯霉素可引起人肝脏和骨髓造血机能的损害，导致再生障碍性贫血和血小板减少、肝损伤等健康危害。

五、草甘膦

草甘膦是一种有机膦类除草剂，一种内吸传导型广谱灭生性除草剂，广泛用于香蕉、桑、茶、果园及甘蔗地。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定了茶叶中草甘膦的最大残留限量为1mg/kg。

六、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。

七、霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）中规定了冲调谷物制品中的霉菌限量，5次检测结果均不超过100CFU/g且至少3次检测结果不超过50CFU/g。霉菌超标的主要原因，可能是加工用原料受污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被污染。

八、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

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。GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》规定了鱼（皮+肉)的最大残留限量是100μg/kg。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。

九、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。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。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）中规定消毒餐(饮)具不得检出大肠菌群。造成大肠菌群超标的原因，可能是餐饮单位清洗消毒不彻底。

十、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）中规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。克百威不易降解，容易造成环境污染。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、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种食品用合成香料，起着香味改良剂、增香剂的作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760）中规定植物油不得添加食品用香料、香精。

十二、螨

螨是一项生物指标，在潮湿的环境下容易滋生螨。食糖中若检出含有螨，可能是食糖在生产、运输或存放的过程中受到了螨污染。《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）规定了食糖中不得检出螨。