

附件 3

食品安全抽样检验部分不合格 检验项目小知识

一、碎米(小碎米)

碎米(小碎米)是大米质量的重要指标,碎米超标虽然对人体健康没有太大影响,但碎米率高将影响大米的整齐度和口感,同时也不利于储藏。GB/T 1354-2018《大米》对不同品质、不同稻谷类型及不同等级的大米有不同的要求。碎米(小碎米)不合格原因可能由于企业未严格按照产品质量标准的要求控制小碎米的比例,还可能是企业在生产过程中为降低成本而以次充好。

二、碎米(总量)

碎米(总量)是大米质量指标之一,不同等级大米对其碎米(总量)含量限度要求不同。GB/T 1354-2018《大米》规定:碎米是指长度小于同批试样完整米粒平均长度四分之三、留存在直径 1.0mm 圆孔筛上的不完整米粒。大米中碎米(总量)项目不合格说明其质量达不到所宣称等级。

三、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的革兰氏阴性杆菌,在自然界中广泛分布,易于在潮湿的环境存活,它对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力,是一种条件致病菌,对免疫力较弱的人群健康风险较大,可引起急性肠道炎、皮肤炎症等疾病。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当,水体受到污染;生产过程中卫生控制不严格,如从业人员未经消

毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫不合格的原因是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超范围使用二氧化硫。

五、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在清洗消毒企业和餐饮企业中广泛使用，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂用量过大，或者未经足够量清水冲洗，或餐具漂洗池内清洗用水重复使用，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

六、多西环素

多西环素（强力霉素）是一种四环素类药物，具有抗菌谱广、吸

收快、组织穿透力强等优点，一般用于治疗衣原体、支原体感染。动物产品的多西环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期食用多西环素（强力霉素）残留超标的食品，可能在人体蓄积，引起胃肠道症状，不利人体健康。多西环素（强力霉素）超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中用药治疗蛋鸡疾病导致多西环素在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

七、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，具有良好的杀虫效果，但该药物在水和土壤中降解缓慢，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量为 0.02mg/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。

八、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。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，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。镉是新鲜蔬菜中最常见的污染重金属元素之一，造成镉污染的主要原因有：含镉的废水、土壤等污染农作物，对食品造成镉污染。

九、倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫

等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。倍硫磷残留量超标的原因，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。

十、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，主要用于粮食、果树栽培和园艺，作为各个生长阶段都可以应用。曾被用作无根豆芽的生产调节剂，提高豆芽产量，缩短生产周期。摄入过量 6-BA 会刺激黏膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等现象。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年 第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，而违规使用 6-苄基腺嘌呤。

十一、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，是工业染料，曾作为杀真菌、细菌和寄生虫的药物，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》规定，孔雀石绿为禁止使用的药品及其他化合物清单，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿及隐色孔雀石绿对人体肝脏具有潜在致癌性，食用含有

孔雀石绿的食物可能会危害人体健康。

十二、恩诺沙星

恩诺沙星属于第三代氟喹诺酮类药物，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。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。