

部分不合格检验项目小知识

一、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素，化学名称为环己基氨基磺酸钠，是食品生产中常用的甜味剂之一，甜度是蔗糖的 40—50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能会对人体的肝脏和神经系统造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆制品中不得使用甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。豆制品中甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）检验值超标的原因，可能是因为生产企业为降低成本而超范围使用甜蜜素。

二、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色 4 号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，豆制品中不得使用柠檬黄。豆制品中柠檬黄检验值超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而超范围使用柠檬黄。

三、联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。长期接触可能对人体神经、生殖及免疫系统等产生危害。《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，橘中联

苯菊酯残留量不得超过 0.05mg/kg。橘中联苯菊酯含量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，结球甘蓝中噻虫嗪最大残留量为 0.2mg/kg。结球甘蓝中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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。

五、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。长期食用检出孔雀石绿的食品，可能会危害人体健康。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。淡水鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖或运输过程中违规使用。

六、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计），即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的

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，在消毒企业中广泛使用。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。