

# 部分不合格项目小知识

## 一、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，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，速冻面米生制品中不得使用柠檬黄。速冻面米生制品中检出柠檬黄的原因，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。

## 二、日落黄

日落黄又名食用黄色3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。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，速冻面米生制品中不得使用日落黄。速冻面米生制品中检出日落黄的原因，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。

## 三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）中规定，即食生

制动物性水产制品中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检验结果均不得超过  $10^5$  CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过  $5 \times 10^4$  CFU/g。即食生制动物性水产制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件；也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

#### 四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，鱼中恩诺沙星（残留标志物为恩诺沙星与环丙沙星之和）的最大残留限量为  $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。鱼中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定。

#### 五、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，荷兰豆中吡唑醚菌酯残留量不得超过  $0.02 \text{ mg}/\text{kg}$ 。荷兰豆中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是种植过程为控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。

## 六、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。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，葱中噻虫嗪的最大残留量为 0.3 mg/kg。葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植过程为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定。