

一、微生物污染问题

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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因可能是餐具清洗、灭菌不彻底，或存放过程中污染等。

二、农兽药残留问题

（一）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物和蛋白质结合后稳定，故检测其代谢物可反映硝基呋喃类药物的残留状况。长期大量摄入含有呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。

（二）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中

毒,但长期食用噻虫胺超标的食品,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》(GB 2763-2021)中规定,噻虫胺在番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。

(三) 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》(GB 2763-2021)中规定,噻虫嗪在番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。

(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,恩诺沙星在鱼的皮+肉中最大残留限量值为 100 μg/kg。

(五) 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是三唑类杀菌剂,广泛应用于果树、蔬菜等作物,有效防治黑星病、黑痘病、白腐病、斑点落叶病、白粉病、褐斑病、锈病、条锈病、赤霉病等,属低毒农药。《食品安全国家标

准《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，桃中苯醚甲环唑最大残留限量为 0.5mg/kg。

三、重金属污染问题

镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品，可能会对人體肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉（以 Cd 计）在豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)中最大限量值为 0.1mg/kg。

四、食品添加剂问题

（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，其甜度是蔗糖的 40-50 倍。长期摄入甜蜜素超标的食品，可能對人體的肝脏和神经系统造成一定危害。杨梅中检出甜蜜素的原因，可能是生产单位为增加产品甜味，违规添加甜蜜素。

（二）糖精钠(以糖精计)

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂

使用标准》（GB 2760-2024）中规定，杨梅中不得使用糖精钠。杨梅中检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度而超范围使用甜味剂。

五、质量指标问题

过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映食品中油脂是否氧化变质。一般不会对人体健康造成损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100-2015）中规定，饼干中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

六、其他问题

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。