

部分检验项目小知识

一、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，鳞茎类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为 0.02mg/kg。蔬菜中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

二、镉（以 Cd 计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。韭菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

三、恩诺沙星

化学合成广谱抗菌剂，属于喹诺酮类药物。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定产蛋鸡禁用。长期摄入喹诺酮类药物超标的动物性食品，可引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害。

四、孔雀石绿

孔雀石绿属于有毒的三苯甲烷类化学物，既是染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物。《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，孔雀石绿为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。孔雀石绿具有潜在的致癌、致畸、致突变的作用。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会对身体健康有一定影响。

五、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。

六、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。本次检出大肠菌群超标的样品均未检出致病菌。结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。

七、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

本次抽检发现过氧化值超标，超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有

效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化。

柳州市市场监督管理局北部生态新区分局
2022年食品安全监督抽检信息通告