

附件 4

部分检验项目小知识

一、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。辣椒中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、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。豇豆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。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生不同程度的二氧化硫残留。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。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若长期过量食用有引起恶心、呕吐等健康影响风险。

本次监督抽检发现 2 批次样品存在检出二氧化硫残留量的情况。二氧化硫不符合标准的原因可能是个别生产者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；也

有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超范围使用二氧化硫。

四、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。

五、甜蜜素

甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）为具有增加产品甜味作用的食物添加剂。根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超范围或超限量使用添加剂。

本次监督抽检发现2批次样品存在甜蜜素超标，原因可能是企业为增加产品甜味而超范围或超限量使用甜味剂，或未准确计量甜味剂。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。

本次监督抽检发现的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；或者是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。

柳州市市场监督管理局2021年
食品安全监督抽检信息通告
(第5期)