部分不合格检验项目小知识

一、尼卡巴嗪

尼卡巴嗪又被称为球虫净，主要用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病，具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，在饲料中使用后会在动物的肌肉和组织中产生不同程度的残留。《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，尼卡巴嗪在鸡的肌肉和皮/脂中的最高残留限量为200μg/kg。尼卡巴嗪超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为防治球虫病违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，导致残留超标。长期食用尼卡巴嗪残留超标的食品可能会对人体健康产生危害，对于普通消费者而言，选购时应选择正规市场的鸡肉制品，食用新鲜，无异味的鸡肉制品。

二、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，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。《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（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出），在鸡肉中最高残留限量则为100μg/kg。鸡蛋和鸡肉中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入恩诺沙星超标的食品，可能引起头晕、头痛、睡眠不良、胃肠道不适等症状，甚至还可能引起肝脏损害。

三、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物的肌肉、脂肪、肝、肾中最高残留限量值为100μg/kg。鸡肉中磺胺类（总量）超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。食用磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定，酱卤肉制品中菌落总数一个样品的5次检测结果均不超过10⁵ CFU/ mL，且至少3次检测结果不超过10⁴ CFU/mL。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

五、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中最大限量值为0.05mg/kg。韭菜中镉（以Cd计）超标的原因，可能是工业生产中废水废渣直接排入水体及土壤中，汽车废气中重金属沉降到地面、农业生产中污水灌溉、农药、劣质化肥的不合理使用等。种植的作物对重金属富集能力比较强。也可能由于农产品存储、运输条件控制不当导致其被污染。

六、毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，可能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—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

七、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒等作用。摄入克百威超标的食品，可能引起头昏、乏力、多汗、呕吐、视力模糊等症状。《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，克百威在辣椒中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中克百威超标的原因，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。