

不合格检验项目小知识

一、亚硫酸盐

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556）规定，豆芽中亚硫酸盐(以 SO_2 计)不超过 0.02 g/kg。

二、甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

三、噻虫胺

噻虫胺具有根内吸活性和层间传导性，能防治水稻、玉米、果树和蔬菜的刺吸式和咀嚼式害虫，如飞虱、椿象、蚜虫和烟粉虱。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg，香蕉中噻虫胺的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

四、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农

药最大残留限量》(GB 2763)规定,根茎类蔬菜(芜菁除外)中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

五、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂,广泛用作防腐剂,对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)未规定新鲜水果中允许使用脱氢乙酸及其钠盐,即不得使用。

六、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐为广谱杀菌剂,对大田作物、水果、蔬菜等植物上的多种病害具有治疗和铲除作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

七、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药,适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨,也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,荔枝中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.1 mg/kg。

八、氟吗啉

氟吗啉是丙烯酰吗啉类杀菌剂,对于霜霉属及疫霉属等病害有较好的防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,荔枝中氟吗啉的最大残留限量为 0.1 mg/kg。

九、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。餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

十、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定化学法消毒的餐（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。