

## 附件 4

# 不合格检验项目小知识

### 一、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 二、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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

### 三、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，茄子中噻虫嗪的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

### 四、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治谷物、花生、大豆、果树、蔬菜上的多种病害。《食

食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，食荚豌豆中吡唑醚菌酯的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

## 五、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

## 六、联苯菊酯

联苯菊酯具有触杀和胃毒作用，对多种叶面害虫及某些种类的螨虫有效。适用作物包括谷物、棉花、果树和蔬菜等。

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，柑中联苯菊酯的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

## 七、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，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）对糕点中的菌落总数规定同批次 5 个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过  $10^5$  CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过  $10^4$  CFU/g。

## 八、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及硫磺、焦亚硫酸钾、亚硫酸盐等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫的残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不得超过 0.05 g/kg。

## 九、氟苯尼考

氟苯尼考是一种酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，对呼吸系统及肠道感染疗效较显著。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）规定，家禽蛋中氟苯尼考的最大残留限量为 10 μg/kg。

## 十、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。

## 十一、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。食品及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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮品中的大肠菌群规定同批次 5 个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过  $10^2$  CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10 CFU/g。《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。