

## 附件 4

# 不合格检验项目小知识

### 一、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，橙中联苯菊酯的最大残留限量为 0.05 mg/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，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。

### 三、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料。在水产养殖过程中，曾作为杀菌剂和抗寄生虫药，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）明确规定食品动物禁止使用孔雀石绿。

### 四、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量摄入含有呋喃西林代谢物的食品，其可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，呋喃西林代谢物为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出。

### 五、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，根茎类和薯芋类蔬菜（马铃薯除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 六、甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 40~50 倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定餐饮食品中允许使用甜蜜素，即不得使用。

### 七、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》

(GB 19298) 规定, 同批次 5 个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。

## 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、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。

## 十、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 糕点、面包》(GB 7099) 对糕点中的大肠菌群规定, 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。