

## 不合格检验项目小知识

### 一、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物食品中高含量的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《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，五氯酚酸钠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。

### 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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 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，瓜类蔬菜（节瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、南瓜除外）中噻虫嗪的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

### 四、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 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)规定,猪肌肉中氟苯尼考的最大残留限量为 300  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

## 五、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药,主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第 2032 号公告规定自 2016 年 12 月 31 日起,禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《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(芹菜除外)中毒死蜱的最大残留限量为 0.02  $\text{mg}/\text{kg}$ ,根茎类和薯芋类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.02  $\text{mg}/\text{kg}$ 。

## 六、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂,常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品,可能会引起恶心、呕吐等反应。《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,家禽蛋中甲氧苄啶应不超过 10  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

## 七、耗氧量

耗氧量是用来间接评价水体受有机物污染状况的综合指标之一,当水体被有机物污染后耗氧量会增加。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298)规定,包装饮用水中耗氧量应不超过 2.0  $\text{mg}/\text{L}$ 。

## 八、余氯

桶装饮用水通常用含氯消毒剂(如二氧化氯、次氯酸钠等)消毒,含氯消毒剂投入水中后,可以有效杀灭包括霉菌在内的多种微生物,但也会在水中残留余氯,产生“氯”的气味,影响水的气味和品质。《食品安全国家标准 包装饮用

水》（GB 19298）中规定，包装饮用水中余氯应不超过 0.05 mg/L。

### 九、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。

### 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。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。

### 十一、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。