

附件 4

不合格检验项目小知识

一、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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

二、水分

水分是肉中含量最多的组成成分。肉中水分含量多少及存在状态影响肉的加工质量及贮藏性。《畜禽肉水分限量》（GB 18394）规定，牛肉中的水分含量应 ≤ 77.0 g/100g。

三、吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，可较好防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中吡虫啉的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

四、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。

五、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, 葱中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

六、烯酰吗啉

烯酰吗啉是具有良好的保护性能和抗芽孢形成的内吸性杀菌剂。对卵菌纲真菌特别是霜霉科和疫霉属(但对腐霉属无效)具有杀灭作用, 常用于葡萄、马铃薯、番茄和其他作物。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763) 规定, 菠萝中烯酰吗啉的最大残留限量为 0.01 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 食用淀粉》(GB 31637) 对薯类淀粉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、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。

九、镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食物污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，双壳贝类、腹足类、头足类、棘皮类中镉的限量值为 2.0 mg/kg。