

附件 4

不合格检验项目小知识

一、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，荔枝中吡唑醚菌酯的最大残留限量为 0.1 mg/kg。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用，允许用于腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、熟肉制品（肉罐头除外）、复合调味料。《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。

三、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，本次不合格食品包装宣称“有机产品”，《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》（GB/T 19630）规定，有机食品在生产过程中不得使用化学合成的药物。

四、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，叶菜类蔬菜蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

五、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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

六、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，荚可食类豆类蔬菜（菜豆除外）中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

七、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。

八、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）规定，脱壳熟制坚果与籽类中甜蜜素的最大使用量为 1.2 g/kg，本次不合格食品标签明示“绿色食品”，《绿色食品 食品添加剂使用准则》（NY/T 392）规定，生产绿色食品不应使用甜蜜素。

九、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。

十、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。

十一、日落黄

日落黄属水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定香辛料类调味品中允许使用日落黄，即不得使用。

十二、胭脂红

胭脂红为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定香辛料类调味品中允许使用胭脂红，即不得使用。

十三、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。

十四、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，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

十五、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《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，鱼中磺胺类（总量）应不超过 100 µg/kg。

十六、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。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。

《鸡精调味料》（SB/T 10371）规定，鸡精调味料中大肠菌群应不超过 90 MPN/100g。