

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、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。

三、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。

四、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，芸薹属类蔬菜（结球甘蓝除外）中联苯菊酯的最大残留限量为 0.4 mg/kg。

五、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。

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，根茎类蔬菜（芜菁除外）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、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、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。包装饮用水中余氯过量会有异味，并且易与水中有机物反应，生成有害物质。包装饮用水中余氯（游离氯）含量超标的原因是水质消毒工艺的问题。《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。