

不合格检验项目小知识

一、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。

二、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，韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

三、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，芹菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.04 mg/kg。

四、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。

五、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，猪肉中的水分含量应 ≤ 76.0 g/100g。

六、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

七、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。

八、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

土霉素为四环素类抗生素，金霉素是由金色链霉菌发酵产生的四环素类抗菌药，四环素是具有菲烷母核的抗菌药物，土霉素、金霉素、四环素等四环素类抗生素是防治患病畜禽的常用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限

量》（GB 31650）规定，羊肌肉中土霉素、金霉素、四环素组合的最大残留限量值为 200 $\mu\text{g/kg}$ 。

九、敌敌畏

敌敌畏是一种高效、速效且广谱的有机磷杀虫剂，具有触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，普通白菜中敌敌畏的最大残留限量为 0.1 mg/kg 。