

## 不合格检验项目小知识

### 一、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，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 二、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。

### 三、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，苹果中敌敌畏的最大残留限量为 0.1 mg/kg。

### 四、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，茄果类蔬菜（番茄除外）中噻虫胺的最大残留限量为 0.05 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、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为 0.5 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，猪肉中的水分含量应 $\leq 76.0$  g/100g。

## 八、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。

### 九、铝的残留量

硫酸铝钾（又名钾明矾），硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，明矾在腌制水产品（仅限海蜇）中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（干样品，以 Al 计）应不超过 500 mg/kg。

### 十、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。

### 十一、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。