

不合格检验项目小知识

一、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。

二、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，荔枝中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 2 mg/kg。

三、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。

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，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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 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，牛肉中的水分含量应 ≤ 77.0 g/100g。

六、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。

七、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，食荚豌豆中吡唑醚菌酯的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

八、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，家禽蛋中甲氧苄啶应不超过 10 μ g/kg。

九、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。

十、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。