

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、2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐常用作除草剂，可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止早落花、落果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，柑中 2,4-滴和 2,4-滴钠盐的最大残留限量为 0.1mg/kg。

三、克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂。克百威属于高毒农药，农业部第 199 号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，鳞茎类蔬菜中克百威的最大残留限量为 0.02 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，番木瓜中噻虫胺的最大残留量为 0.01 mg/kg。

五、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量》（GB 2763）规定，番木瓜中噻虫嗪的最大残留量为 0.01 mg/kg。

六、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 种兽药最大残留量》（GB 31650.1）规定，家禽蛋中磺胺类（总量）应不超过 10 μg/kg。

七、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。

八、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定化学法消毒的餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。