

不合格检验项目小知识

一、百菌清

百菌清是一种非内吸性叶面杀菌剂。用于果树、蔬菜、棉花、水稻、玉米、观赏植物和草坪等防治真菌病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，蘑菇类(鲜)中百菌清的最大残留限量为 5 mg/kg。

二、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。

三、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，茄子中噻虫嗪的最大残留限量为 0.5 mg/kg，西瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.2 mg/kg，番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 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，柑中联苯菊酯的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

五、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《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、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生溴酸盐，是矿泉水及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生产的副产物。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537)规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐应不超过 0.01 mg/L。

七、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。农业部第 1157 号公告规定，自 2009 年 10 月 1 日起，禁止在所有农作物上使用氟虫腈（玉米等部分旱田种子包衣除外）。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定，香蕉中氟虫腈的最大残留限量值为 0.005 mg/kg。

八、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。

九、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。