

## 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、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第 2032 号公告规定自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，茄果类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

### 三、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 μg/kg。

### 四、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使用，但铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）应不超过 500 mg/kg。

### 五、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。

### 六、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼中恩诺沙星应不超过 100 μg/kg。

### 七、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，番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 八、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定，花生及其制品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 的最大限量为 20 μg/kg。

### 九、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。

#### 十、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。