

不合格检验项目小知识

一、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，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

二、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，番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）对面包中的菌落总数规定同批次 5 个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过 10^5 CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10^4 CFU/g。

四、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，茄果类蔬菜中氧乐果的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

五、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，橙中 2,4-滴和 2,4-滴钠盐的最大残留限量为 0.1mg/kg。

六、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。

七、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定液体复合调味料中苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)最大使用量为 1.0 g/kg，本次不合格产品包装明示“0 防腐剂”，即不得检出。

八、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好

氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）规定复合调味料中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为 1.0 g/kg，本次不合格产品包装明示“0 防腐剂”，即不得检出。

九、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）规定复合调味料中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)最大使用量为 0.5 g/kg，本次不合格产品包装明示“0 防腐剂”，即不得检出。

十、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）规定，同批次 5 个独立包装的饮用水中铜绿假单胞菌均不得检出。

十一、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。