

## 不合格检验项目小知识

### 一、甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01 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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为0.01 mg/kg。

### 三、吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，可较好防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中吡虫啉的最大残留限量为0.5 mg/kg。

#### 四、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，芹菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

#### 五、玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮，又称 F-2 毒素，是一类结构相似的二羟基苯甲酸内酯化合物。主要是由一些镰刀菌属的真菌产生，具有类雌激素样作用，主要污染玉米，但对大麦、小麦、高粱、小米和大米也会造成污染。食用玉米赤霉烯酮超标的食品可能会引起中枢神经系统的中毒症状，如恶心、发冷、头痛等。

《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定，玉米、玉米面（渣、片）中玉米赤霉烯酮的最大残留限量为 60  $\mu$ g/kg。

#### 六、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，荚可食类豆类蔬菜(菜豆除外)中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg，葱中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

#### 七、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。

## 八、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。

## 九、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

## 十、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。