

附件 4

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、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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 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，葱中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

四、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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

五、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 方便面》（GB 17400）规定，同批次 5 个独立包装的方便粉丝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。

六、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。