

不合格检验项目小知识

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。

二、甲胺磷

甲胺磷,内吸性的有机磷类杀虫、杀螨剂,具有触杀、胃毒作用,通过根部和叶片吸收。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,豆类蔬菜中甲胺磷的最大残留量为 0.05 mg/kg。

三、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种缓效型低毒有机磷杀虫剂,适用于蔬菜、水稻、小麦等作物,防治多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,豆类蔬菜中乙酰甲胺磷的最大残留量为 0.02 mg/kg。

四、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。

五、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。

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 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）规定，家禽蛋中恩诺沙星的最大残留限量为 10 μg/kg。

七、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。

八、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量摄入含有呋喃西林代谢物的食品，其可能在人体内

蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第 250 号）中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品，即在动物性食品中不得检出。

九、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。

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。