

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，叶菜类蔬菜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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg，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。

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，根茎类蔬菜（芜菁除外）中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

四、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。

五、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）

土霉素为四环素类抗生素，金霉素是由金色链霉菌发酵产生的四环素类抗菌药，四环素是具有菲烷母核的抗菌药物，土霉素、金霉素、四环素等四环素类抗生素是防治患病畜禽的常用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，羊肌肉中土霉素、金霉素、四环素组合的最大残留限量值为 200 µg/kg。

六、亚硫酸盐(以 SO₂ 计)

亚硫酸盐是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生二氧化硫的残留。《豆芽卫生标准》（GB 22556）规定，豆芽中亚硫酸盐（以 SO₂ 计）应不超过 0.02 g/kg。

七、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，鱼皮+肉中恩诺沙星的最大残留限量为 100 µg/kg。

八、水分

水分是肉中含量最多的组成成分。肉中水分含量多少及存在状态影响肉的加工质量及贮藏性。《畜禽肉水分限量》（GB 18394）规定，牛肉中的水分含量应 ≤ 77.0 g/100g。

九、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用，允许用于腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、熟肉制品（肉罐头除外）、复合调味料。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定新鲜水果中允许使用脱氢乙酸及其钠盐，即不得使用。

十、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯属拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

十一、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。