

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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留量为 0.01 mg/kg。

二、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，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，叶菜类蔬菜中氧乐果的最大残留量为 0.02 mg/kg。

三、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量为 0.01 mg/kg，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留量为 0.2 mg/kg。

四、柠檬黄

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加

剂使用标准》(GB 2760)未规定蔬菜罐头中允许使用柠檬黄,即不得使用。

五、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。

六、磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药,对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《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,家禽蛋中磺胺类(总量)应不超过 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

七、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。

八、甲醇

甲醇为无色、透明、易流动、易挥发的可燃液体,具有较强的毒性。《葡萄酒》(GB/T 15037)规定,红葡萄酒中甲醇含量不得超过 400 mg/L。

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。食品及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。