

附件3

不合格检验项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

二、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

三、吡虫啉

吡虫啉是一种内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡虫啉在姜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。造成吡虫啉超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

四、铝的残留量

铝的残留量是含铝的食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾），可用作膨松剂、稳定剂。铝残留量超标的原因，可能是为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用。

五、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，二氧化硫残留量在蜜饯中的最大残留限量值为0.35g/kg。二氧化硫超标的原因，可能是使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用，也有可能是使用时不计量或计量不准确。

六、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在土豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

七、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。造成噻虫胺超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

八、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互为异构体，是一种新型的菊

酯类杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是超量使用进行病虫害防治。

九、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，吡唑醚菌酯在荔枝中的最大残留限量值为0.1mg/kg。吡唑醚菌酯超标的原因，可能是超量使用进行病虫害防治。

十、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成的过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，还可能是原料中的脂肪已经氧化，导致产品油脂氧化。

十一、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速。产生原因，可能是未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。