

附件 4

不合格检验项目小知识

一、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物食品中高含量的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《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，五氯酚酸钠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。

二、多西环素

多西环素是一种四环素类药物，一般用于治疗衣原体、支原体感染。长期大量摄入多西环素残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，家禽蛋中多西环素应不超过 10 $\mu\text{g/kg}$ 。

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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg 。

四、余氯

桶装饮用水通常用含氯消毒剂（如二氧化氯、次氯酸钠等）消毒，含氯消毒剂投入水中后，可以有效杀灭包括霉菌

在内的多种微生物，但也会在水中残留余氯，产生“氯”的气味，影响水的气味和品质。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）中规定，包装饮用水中余氯应不超过 0.05 mg/L。

五、氟苯尼考

氟苯尼考是一种酰胺醇类广谱抗菌药，用于敏感细菌所致的猪、鸡及鱼的细菌性疾病，对呼吸系统及肠道感染疗效较显著。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，牛肌肉中氟苯尼考的最大残留限量为 200 µg/kg。

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。

七、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。