

附件 4

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、毒死蜱

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第2032号公告规定自2016年12月31日起，禁止毒死蜱在蔬菜中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg。

三、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。

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

五、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。

六、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。

七、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。

八、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。

九、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。

十、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。

十一、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。