

附件 4

不合格检验项目小知识

一、2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐常用作除草剂,可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草,防止早落花、落果。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,柑中 2,4-滴和 2,4-滴钠盐的最大残留限量为 0.1mg/kg。

二、克百威

克百威,又名呋喃丹,是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂。克百威属于高毒农药,农业部第 199 号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,鳞茎类蔬菜中克百威的最大残留限量为 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)未规定香辛料类调味品中允许使用二氧化硫,即不得使用。

四、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药,对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB

31650) 中规定, 甲硝唑允许作治疗用, 但不得在动物性食品中检出。

五、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, 番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.01 mg/kg, 香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

六、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。

七、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。