

不合格检验项目小知识

一、百菌清

百菌清是一种非内吸性叶面杀菌剂。用于果树、蔬菜、棉花、水稻、玉米、观赏植物和草坪等防治真菌病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，蘑菇类(鲜)中百菌清的最大残留限量为 5 mg/kg。

二、糖精钠

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《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糖精钠，即不得使用。

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，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮品（食用冰除外）中的菌落总数规定同批次 5 个独立包装产品中菌落总数检测

结果不允许有超过 10^5 CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 2.5×10^4 CFU/g。

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，葱中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

六、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属拟除虫菊酯类农药，适用防治棉花、花生、大豆、果树、蔬菜、烟草上多种害虫、害螨，也可用于防治多种地表和公共卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

七、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，果类调味料中多菌灵的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

八、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《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。

九、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，叶菜类蔬菜(芹菜除外)中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg。

十、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）规定，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

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。

十二、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。