

不合格检验项目小知识

一、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂，干扰蜕皮和蛹化。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

二、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，为无色透明油状液体，有大蒜样特殊臭味，碱性条件下易分解，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，豆类蔬菜中氧乐果的最大残留限量为 0.02 mg/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，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

四、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。

五、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。

六、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，结球甘蓝中噻虫嗪的最大残留限量为 0.2 mg/kg，番木瓜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

七、胭脂红

胭脂红为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。《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胭脂红，即不得使用。

八、日落黄

日落黄属水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入日落黄超标的食品，可能危害人体健康。《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日落黄，即不得使用。

九、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。

十、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。