

## 不合格检验项目小知识

### 一、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐为广谱杀菌剂，对大田作物、水果、蔬菜等植物上的多种病害具有治疗和铲除作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

### 二、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。

### 三、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。

### 四、孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料。在水产养殖过程中，曾作为杀菌剂和抗寄生虫药，用于防治各种鱼病。孔雀石绿在鱼体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿

及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。《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）明确规定食品动物禁止使用孔雀石绿。

### 五、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐，是矿泉水及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生产的副产物。

《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐应不超过 0.01 mg/L。

### 六、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）规定，花生及其制品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>的最大限量为 20 μg/kg。

### 七、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，豆类蔬菜中克百威的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

### 八、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。

### 九、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。

### 十、甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 40~50 倍。《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甜蜜素，即不得使用。

### 十一、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。

### 十二、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。