

## 附件 4

# 不合格检验项目小知识

### 一、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，茄果类蔬菜(番茄除外)中噻虫胺的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

### 二、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，根茎类蔬菜(芜菁除外)中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3 mg/kg。

### 三、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种缓效型低毒有机磷杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦等作物，防治多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，热带和亚热带类水果中乙酰甲胺磷的最大残留量为 0.02mg/kg。

### 四、耗氧量

耗氧量是用来间接评价水体受有机物污染状况的综合指标之一，当水体被有机物污染后耗氧量会增加。《食品安

国家标准《包装饮用水》（GB19298）规定，包装饮用水中耗氧量（以 O<sub>2</sub> 计）应不超过 2.0 mg/L。

## 五、余氯

瓶/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，余氯是指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）规定，包装饮用水中余氯（游离氯）应不超过 0.05 mg/L。

## 六、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。

## 七、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。农业部第 1157 号公告规定，自 2009 年 10 月 1 日起，禁止在所有农作物上使用氟虫腈（玉米等部分旱田种子包衣除外）。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中氟虫腈的最大残留限量值为 0.005 mg/kg。

## 八、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。

### **九、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、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。