

## 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，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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

### 二、甲拌磷

甲拌磷是有机磷类的高毒广谱内吸性杀虫剂，有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫具有较好的防治作用。2002年6月5日发布的农业部第199号公告规定在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上不得使用甲拌磷。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类和薯芋类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 三、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。

### 四、地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗菌药。不仅能抗厌氧菌、大肠弧菌、链球菌、葡萄球菌和螺旋体，还能抗组织滴虫、纤毛虫和阿米巴原虫等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地美硝唑是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。

## 五、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，为偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定果味饮料以外的风味饮料中允许使用苋菜红，即不得使用。

## 六、镉

镉属于重金属污染物指标，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，海蟹中镉的限量值为 3.0 mg/kg。

## 七、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）规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫残留量不得超过 0.05 g/kg。

## 八、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。用于防治谷物、花生、大豆、果树、蔬菜上多种病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,食荚豌豆中吡唑醚菌酯的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

### 九、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,食荚豌豆中多菌灵的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

### 十、吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂,可层间传导,具有触杀和胃毒作用,可较好防治刺吸式口器害虫,也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)规定,香蕉中吡虫啉的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

### 十一、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,芹菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.05 mg/kg。