

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，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，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

二、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，菜豆中多菌灵的最大残留限量为 0.5 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、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。

五、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)规定,糕点中脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)的最大使用量为0.5 g/kg。

六、铝的残留量

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂,使用后产生铝残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)规定,明矾在豆类制品中可以按照生产需要适量使用,但铝的残留量(干样品,以Al计)应不超过100 mg/kg。

七、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,豆类蔬菜(食荚豌豆除外)中毒死蜱的最大残留限量为0.02 mg/kg。

八、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。

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。