

不合格检验项目小知识

一、腈苯唑

腈苯唑是三唑类杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长，可防治香蕉叶斑病等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，香蕉中腈苯唑的最大残留限量为 0.05 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，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

三、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。

四、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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

五、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，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。

六、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定豆腐类豆制品中允许使用苯甲酸及其钠盐，即不得使用。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）对预包装的熟肉制品（发酵肉制品类除外）中的菌落总数规定同批次 5 个独立包装产品中菌落总数检测结果不允许有超过 10^5 CFU/g 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过 10^4 CFU/g。

八、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一种化学合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专用药物。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼中恩诺沙星应不超过 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

九、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，鱼（皮+肉）中磺胺类（总量）应不超过 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

十、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。

十一、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。

十二、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。

十三、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。