

附件 4

不合格检验项目小知识

一、噻嗪酮

噻嗪酮是残效型杀虫、杀螨剂，有触杀和胃毒活性，无内吸性。用于防治水稻上的叶蝉、角顶叶蝉、飞虱，柑橘和顶果上的介壳虫、盾介壳虫、粉蚧，蔬菜上的跗线螨等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，芒果中噻嗪酮的最大残留限量为 0.1 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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg，芹菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.04 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，鳞茎类蔬菜中毒死蜱的最大残留限量为 0.02 mg/kg。

四、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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全

国家标准《动物性水产制品》（GB 10136）对即食生制动物性水产制品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 5×10^4 CFU/g。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）对即食生制动物性水产制品中的大肠菌群规定同批次5个独立包装产品中大肠菌群检测结果不允许有超过 10^2 CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10 CFU/g。

六、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。

七、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。

八、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。