

附件 4

不合格检验项目小知识

一、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。

二、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。

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。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。

《调味面制食品》（Q/LXY 0001S）对调味面制品中的大肠菌群规定，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。

四、二氧化硫

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,腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量不得超过0.1 g/kg。