

## 附件 4

# 不合格检验项目小知识

### 一、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，茄果类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

### 二、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。

### 三、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，明矾在油炸面制品中可以按照生产需要适量添加，但铝的残留量（干样品，以 Al 计）应不超过 100 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，豆类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 mg/kg，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 0.01 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。

## 六、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷是一种缓效型低毒有机磷杀虫剂，适用于蔬菜、水稻、小麦等作物，防治多种害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，热带和亚热带类水果中乙酰甲胺磷的最大残留量为 0.02 mg/kg。

## 七、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为食品防腐剂，对霉菌和酵母菌具有较强的抑制作用，高剂量使用时能抑制细菌。《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。

## 八、山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐属于酸性防腐剂，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌活性有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食

品添加剂使用标准》（GB 2760）规定，熟肉制品（肉罐头类除外）中山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)最大使用量为 0.075 g/kg。

## 九、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。《液态复合调味料》（Q/DXYSY 0002）对液态复合调味料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  $10^4$  CFU/mL 的，且至少 3 个包装产品检测结果不超过  $10^3$  CFU/mL。