

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、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 μ g/kg。

三、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。

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，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。

五、百菌清

百菌清是一种非内吸性叶面杀菌剂。用于果树、蔬菜、棉花、水稻、玉米、观赏植物和草坪等防治真菌病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，蘑菇类(鲜)中百菌清的最大残留限量为 5 mg/kg。

六、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。

《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）对冷冻饮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。

七、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常用作除草剂、杀菌剂。动物食品中高含量的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用。《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）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品。

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、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。

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。