

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，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。

二、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。

三、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。

四、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长

期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1）规定，家禽蛋中甲氧苄啶应不超过 $10\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

五、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，猪肌肉和脂肪中恩诺沙星应不超过 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。

六、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，为偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定果味饮料以外的风味饮料中允许使用苋菜红，即不得使用。

七、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 $0.01\text{mg}/\text{kg}$ ，番木瓜中噻虫胺的最大残留限量为 $0.01\text{mg}/\text{kg}$ 。

八、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，菜豆中多菌灵的最大残留限量为 0.5 mg/kg。

九、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。

十、溴酸盐

溴酸盐一般在水中不存在，当水源水含有溴化物，并经臭氧消毒时，可产生无机消毒副产物溴酸盐，是矿泉水及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生产的副产物。

《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）规定，饮用天然矿泉水中溴酸盐应不超过 0.01 mg/L。