

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、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 μ g/kg。

三、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 包装饮用水》（GB 19298）规定，包装饮用水中溴酸盐应不超过 0.01 mg/L。

四、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。食品及餐饮具中检出大肠菌群，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，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；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）对熟制坚果与籽类食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。

五、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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留量为 0.01 mg/kg。

六、三氯杀螨醇

三氯杀螨醇，是一种广谱性有机氯杀螨剂，一般用于杀灭棉花、果树、花卉等的螨虫。长期食用三氯杀螨醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，饮料类中三氯杀螨醇的最大残留量为 0.01 mg/kg。

七、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）是洗涤剂的主要成分。餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定，化学法消毒的餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。