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，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为 0.01 mg/kg。

二、腈菌唑

腈菌唑是具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂，在植物中向顶部传导。用于多种作物防治子囊菌、半知菌和担子菌病害。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，叶菜类蔬菜中腈菌唑的最大残留限量为 0.05 mg/kg。

三、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，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

四、胭脂红

胭脂红为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定水产制品中允许使用胭脂红，即不得使用。

五、日落黄

日落黄属水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定水产制品中允许使用日落黄，即不得使用。

六、甜蜜素

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的40~50倍。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）未规定馒头中允许使用甜蜜素，即不得使用。

七、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。

八、地西洋

地西洋又名安定，为镇静剂类药物，主要用于抗焦虑、镇静催眠，还可用于抗癫痫和抗惊厥。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）规定，地西洋是允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。