

## 不合格检验项目小知识

### 一、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在鳞茎类蔬菜的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

### 二、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的卫生指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是由于餐（饮）具消毒单位消毒清洗不彻底，或消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足等。

### 三、水分

水分是固体类型保健食品的质量指标，与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。保健食品中水分含量超标的原因，可能是产品在生产过程中环境控制不到位，也可能与储运过程条件不当有关。

### 四、亚硫酸盐（以SO<sub>2</sub>计）

亚硫酸盐是具有漂白、防腐、抗氧化等功能的食品添加剂。豆芽中亚硫酸盐超标的原因，可能是为使豆芽外观白净，使用加