

附件 1

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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—2019、GB 2763—2021）中均规定，噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。豇豆中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

二、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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—2019）中规定，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，在荚可食类豆类蔬菜（菜豆除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/kg。香蕉、豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超

标。

三、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。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

四、防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。不合格原因可能是企业为增加产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而混合使用多种防腐剂，致使该产品中的防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标。我国允许使用的食品防腐剂为低毒、安全性较高的品种，但长期过量摄入可能会对人体健康造成一定的损害。

五、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜灰霉病防治。腐霉利对眼睛、皮肤有刺激作用。

六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映产品中油脂是否氧化变质。随着产品中油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当、生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品

酸败变质。

七、标签

预包装食品标签标示不规范,食品生产企业对使用的食品标签标识按照法律法规、标准、公告及通知要求理解不到位,食品标签标识内容应真实、规范、易于消费者辨认与识读。