

## 部分不合格检验项目小知识

### 一、噻虫胺

噻虫胺是一种新烟碱类杀虫剂，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 2763-2021）中规定，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

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 12 遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标；另外种植户对农作物的安全生产意识不强，不能够在农业生产中合理的规划使用农药，也是造成农药残留的原因之一。

### 二、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺属于咪唑类杀菌剂。对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效，也可以与大多数杀菌剂、杀虫剂、除草剂混用，均有较好的防治效果。对大田作物、水果蔬菜及观赏植物上的多种病害具有治疗作用。

《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763—2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量为

0.3mg/kg。

蔬菜中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标，可能是生产者未严格按照标准规定施药或施药后未严格落实农药安全间隔期造成。

### 三、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯，又名百克敏，是一种新型广谱杀菌剂，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治香蕉等黑星病、叶斑病等。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

### 四、铅

铅是一种对人体危害极大的重金属。当人体铅含量不合格，即铅超标时，会严重损害多个系统。

在神经系统方面，铅会影响大脑发育，尤其对儿童危害显著。儿童铅超标可能出现智力下降、学习困难、注意力不集中等症状，还会引发头痛、头晕、失眠等不适。

消化系统也难逃铅的“魔掌”。铅超标可能导致食欲不振、恶心、呕吐、腹痛等，长期积累还可能引起便秘或腹泻，影响营养物质的吸收。

血液系统同样会受影响，铅会抑制血红蛋白的合成，导致贫

血，使人面色苍白、身体乏力。

心血管系统也会受到冲击，铅超标可能引发高血压等心血管疾病。

此外，铅超标还会影响肾脏功能，降低肾脏的排毒能力，损害肾脏健康。所以，我们要重视铅超标问题，尽量避免接触含铅物质，保护身体健康。

### **五、过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制除葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。

过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

### **六、酸价(以脂肪计) (KOH)**

酸价，又称酸值，主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。

《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制除葵花籽中酸价(以脂肪计) (KOH)的最大限量值为3mg/g。

炒货食品及坚果制品中酸价(以脂肪计)检测值超标的原因,可能是企业原料采购把关不严,也可能是生产工艺不达标,还可能与产品储藏条件不当有关。

## 七、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂,具有漂白、防腐和抗氧化作用。过量使用二氧化硫类添加剂会对人体健康造成危害,如恶心、呕吐等胃肠道反应,还可能影响钙吸收并促进机体钙流失。在严重情况下,过量摄入二氧化硫还可能引起急性中毒,出现眼、鼻黏膜刺激症状,甚至喉头痉挛、喉头水肿、支气管痉挛等。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2024)中规定,二氧化硫(以SO<sub>2</sub>残留量计)在新鲜水果中不得使用。

新鲜水果中检出二氧化硫残留量原因可能是提高食品的成色和延长存放时间。

## 八、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯,是一种甲氧基丙烯酸酯类广谱杀菌剂,主要用于防治作物上由真菌引起的多种病害。吡唑醚菌酯中毒可能引起神经性头痛、眩晕、意识障碍、呼吸系统症状心慌、胸闷、气喘、呼吸困难,消化系统症状以恶心、呕吐、腹痛、腹泻为主。如果中毒严重,会导致血液系统改变,出血不止,免疫力下降。

《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,吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为

0.05mg/kg。

水果中吡唑醚菌酯不合格可能是部分种植者缺少对农药安全使用标准和农药合理使用准则的了解，在种植过程中为了减少损失，超范围、超量使用农药；可能是土壤中农药残留过高导致；可能是使用被农药污染的水源灌溉，水中的农药会随着用水转移至植株体内；也可能是为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

## 九、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，是一种低毒口服杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。保管及使用不当可引起人畜中毒。乙酰甲胺磷急性中毒系误服引起。中毒表现有头痛、头昏、食欲减退、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、流涎、瞳孔缩小、呼吸道分泌物增多、多汗、肌束震颤等。重症出现肺水肿、昏迷、呼吸麻痹、脑水肿，少数重度中毒者在临床症状消失后数周出现神经病。接触有机磷农药工人可有头晕、头痛、无力、失眠、多汗、四肢麻木、肌肉跳动等。血胆碱酯酶活性降低。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。