附件4

部分不合格检验项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。《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，噻虫嗪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。豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是农户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。

二、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，影响人体神经系统的许多功能，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，苦丁茶中铅（以Pb计）的最大限量值为2.0mg/kg。苦丁茶中铅（以Pb计）检测值超标的主要原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。葵花籽中过氧化值检测值不合格的原因，可能是生产企业对原料把关不严，使用劣质原料进行生产；或是企业的生产工艺不达标，使得终产品油脂氧化；也可能是产品储运条件不当。