

## 部分不合格检验项目小知识

### 一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值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 速冻面米与调制食品》

（GB 19295-2021）中规定，馄饨（速冻面米制品）中过氧化值（以脂肪计） $\leq 0.25\text{g}/100\text{g}$ 。馄饨（速冻面米制品）中过氧化值（以脂肪计）检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

### 二、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。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，龙眼中二氧化硫（以二氧化硫残留量计） $\leq 0.05\text{g}/\text{kg}$ 。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业采用硫磺熏蒸为龙眼保鲜，导致产品中二氧化硫残留量超标。

### 三、联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。长期接触可能对人体

神经、生殖及免疫系统等产生危害。《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，橙和橘中联苯菊酯残留量不得超过 0.05mg/kg。橙和橘中联苯菊酯含量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

#### 四、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂。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。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留量为 0.3mg/kg。山药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。

#### 五、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。GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，葱中噻虫嗪最大残留量为 0.3mg/kg。葱中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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。

#### 六、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、

高选择性的新型杀虫剂，主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上。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）规定，生姜中噻虫胺最大残留限量为 0.2mg/kg。生姜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。

## 七、氯吡脲

氯吡脲是一种低毒植物生长调节剂，主要用于促进花芽分化、保花保果、提高坐果率、促进果实膨大等。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氯吡脲超标的食品，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，猕猴桃中氯吡脲的最大残留限量值为 0.05 mg/kg。猕猴桃中氯吡脲残留量超标的原因，可能是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。

## 八、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。食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，熟肉制

品同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检验结果均不得超过  $10^2$ CFU/g，且最多允许 2 个样品的检验结果超过 10CFU/g。熟肉制品中大肠菌群数超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染；也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染；还可能是灭菌不彻底导致的；还可能与产品储存条件不当有关。