附件7

部分检验项目的说明

**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。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，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、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。

**三、联苯菊酯**

联苯菊酯具有击倒作用强、广谱、高效、快速、长残效等特点，以触杀作用和胃毒作用为主，无内吸作用。对多种叶面害虫有效，包括鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫；对某些种类的鳞虫也有效。《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，联苯菊酯在橙中的最大残留限量值为0.05mg/kg。g。造成联苯菊酯不合格的原因可能是为快速控制虫害而违规使用农药导致。

**四、倍硫磷**

倍硫磷是一种广谱、高效的有机磷杀虫剂，对多种害虫有效。《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，豆类蔬菜中倍硫磷的最大残留限量值为0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

**五、毒死蜱**

毒死蜱属于有机磷类农药，主要用于粮食、果树和其他经济作物杀虫。农业部第2032公告规定自2016年12月31日起，毒死蜱禁止在蔬菜中使用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）规定，芹菜中的毒死蜱最大残留限量为0.05 mg/kg。

**六、铅(以Pb计)**

铅(以Pb计)是最常见的重金属元素污染物之一，可通过食物链进入人体蓄积且排除缓慢。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，姜中铅的最大限量值为0.2mg/kg。姜中铅超标的原因，可能与生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

**七、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，为广谱性杀菌剂，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，对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**八、镉（以Cd计）**

镉是一种毒性很大的重金属，而蔬菜对重金属元素有一定的富集能力，蔬菜累积的重金属可以通过食物链进入人体，人体摄入镉会引起中毒，主要表现为：骨痛病、腹痛、腹泻、呼吸困难、严重者导致感觉丧失、呼吸中枢麻痹死亡。重金属镉超标，主要原因可能是因为土壤、环境等遭受重金属污染，继而在动植物体内富集而导致。

**九、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，少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。农产品中噻虫嗪不合格的原因可能是：部分菜农安全意识不强，使用的农药质量不符合标准要求，农户使用后导致蔬菜中噻虫嗪超标，或是在使用常规农药时，农药未过降解期就急于将农作物采收上市，造成了残留超标。

**十、吡虫啉**

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，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。

**十一、甲拌磷**

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲拌磷超标的食品，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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。胡萝卜中甲拌磷残留量超标的原因，可能是为了快速控制虫害而违规使用。