附件17

部分不合格项目小知识

1. 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，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉、蓟马、飞虱等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫的杀虫剂。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量为0.2mg/kg，姜中噻虫胺不合格的原因，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。

1. 吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用，容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，也可防治土壤害虫、白蚁和一些叮咬害虫，对线虫和螨没有活性。《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，香蕉中吡虫啉的残留限量值不得超过0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为食品添加剂，广泛用作防腐剂，对霉菌具有较强的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的最大使用量为0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是个别生产企业为防止食品腐败变质，超限量使用了该添加剂，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂使得重复使用而超限量，也可能是添加过程中未计量或计量不准确造成的。

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽过氧化值的最大限量值为0.80 g/100g。一般情况下，消费者在食用过程中需避免食用能明显辨别出哈喇等异味的炒货食品。造成过氧化值超标的原因可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当或者生产用油变质，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。