

附件 2

关于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 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，火腿、腊肉、咸肉、香（腊）肠中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.5g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制的坚果与籽类食品（除了葵花籽）其他类中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.50g/100g。腊肠中过氧化值（以脂肪计）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，或未采取有效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。红瓜子中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，或未采取有效的抗氧化措施，使得最终产品油脂氧化；还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

（二）甲基异柳磷

甲基异柳磷为有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸

性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，中毒后会出现多汗、流涎、头痛、头昏、恶心、呕吐、无力、视物模糊、肌肉震颤、呼吸困难等症状。根据《关于打击违法制售禁限用高毒农药规范农药使用行为的通知》（农农发〔2010〕2号），禁止甲基异柳磷在蔬菜、果树、茶叶、中草药材上使用。《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，甲基异柳磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。甲基异柳磷残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。