

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在根茎类和薯芋蔬菜(马铃薯除外)中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。萝卜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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。

（二）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷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。

（三）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，防治飞虱、蚜虫等害虫，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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值为 0.2mg/kg,在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg,在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/kg。姜、豇豆、芹菜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,也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。

(四) 酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味,超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素,导致肠胃不适。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点中酸价(以脂肪计)(KOH)的最大限量值为 5mg/g。酸价(以脂肪计)(KOH)检测值超标的原因可能是生产企业原料采购上把关不严、生产工艺不达标等,还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关,特别是在环境温度较高时,易导致食品中脂肪的氧化酸败。

(五) 霉菌

食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示,霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理,在一定条件下培养后,计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标,将会破坏食品的营养成分,使食品失去食用价值,还可能产生霉菌毒素;长期食用霉菌超标的食品,可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,烘

炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品中霉菌项目检测结果不得超过 25CFU/g。熟制的坚果与籽类食品中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储存条件不当有关。