

## 附件 2

### 关于部分检验项目的说明

#### （一）极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中所产生比正常油脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中的规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应 $\leq 27\%$ 。极性组分不符合标准要求的可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

#### （二）脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品、米粉制品中不得使用脱氢乙酸。生湿面制品、米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是个别生产者为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

### （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；在水果番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。姜、胡萝卜、豇豆、番木瓜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）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、蛴螬等有较好防效，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，噻虫嗪在蔬菜葱中的最大残留限量值为 0.3mg/kg；在水果番木瓜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。葱、番木瓜中噻虫嗪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。