

部分不合格检验项目小知识

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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的检出值不超过 0.25g/100g。膨化食品中过氧化值检验值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化；也可能是生产工艺不达标；也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜制品中二氧化硫残留量的检出值不超过 0.1g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品色泽而超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

三、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，

但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定，香蕉中噻虫嗪最大残留量为 0.02mg/kg。香蕉中噻虫嗪残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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。

四、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，常与磺胺类药物一起使用。长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，鸡蛋中甲氧苄啶的最大残留量为 10 μ g/kg。鸡蛋中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，导致上市销售产品中的药物残留量超标。

五、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）中规定，鸡蛋中磺胺类(总量)的最大残留量为 10 μ g/kg。鸡蛋中磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药，导致上市销售产品中的药物残留量超标。