

## 部分不合格检验项目小知识

### 一、酸价 (KOH)

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物调和油中酸价的最大限量值为 3mg/g。

### 二、过氧化值

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。

《大豆油》（GB/T 1535-2017）中规定，一级大豆油中过氧化值的最大限量值为 5.0mmol/kg。

### 三、甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药。长期食用甲硝唑超标的食品，可能在人体内蓄积，导致消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

#### 四、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，使用后会产生二氧化硫残留。进入人体内最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

二氧化硫残留量超标的原因可能是：（1）个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫。（2）为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超范围超限量使用二氧化硫。

#### 五、噻虫嗪

噻虫嗪为烟碱类杀虫剂，一般为白色结晶粉末。噻虫嗪杀虫原理为：阻断昆虫中枢神经系统的传导，造成昆虫出现麻痹而死亡。其作用跟啉虫脒、吡虫啉等相似，不仅具有触杀、胃毒、内吸活性，而且具有更高的活性、更好的安全性、更广的杀虫谱及作用、速度快、持效期长等特点。

黄瓜中噻虫嗪超标的原因，可能是农户为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

#### 六、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，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能

是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是在添加过程中未准确计量。

#### **七、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)**

4-氯苯氧乙酸钠在豆芽生产中的应用比较广泛，它可以促进豆芽下胚轴粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂。长期食用会对人体产生蓄积危害。如使儿童发育早熟，女性生理发生改变，对人体有致癌、致畸的作用，即使有些危害不会在短时间内出现，但是长久沉积必然会给健康带来不利影响。

#### **八、苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，苯醚甲环唑在香蕉中的最大残留限量值为1mg/kg。香蕉等农产品中苯醚甲环唑残留量超标，可能为种植者未严格按照《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定用量使用，或者使用后未严格落实农药使用后安全间隔期有关规定而导致。