附件4

部分不合格检验项目小知识

一、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种非内吸性杀虫剂，主要用于防治蔬菜、芸薹属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。食用食品一般不会导致甲氨基阿维菌素苯甲酸盐的急性中毒，但长期食用甲氨基阿维菌素苯甲酸盐超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，甲氨基阿维菌素苯甲酸盐在豇豆中的最大残留限量值为0.015mg/kg。豇豆中甲氨基阿维菌素苯甲酸盐残留量超标的原因，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、吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是具有保护、治疗和传导作用的杀菌剂。急性毒性分级为微毒级。对皮肤、眼睛和呼吸道等有刺激作用，无人体全身性中毒报道。食用食品一般不会导致吡唑醚菌酯的急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康也有一定影响。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量为0.05mg/kg。吡唑醚菌酯残留超标的原因可能是农产品种植者为加强防病效果超量使用农药；也可能是种植户未严格按照农药安全间隔期，提前采收农作物。

三、地西泮

地西泮又名安定，为苯二氮卓类镇静催眠药，临床上具有抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。长期食用检出地西泮的食品，可能会引起嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降等。《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，地西泮为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。淡水鱼中检出地西泮的原因，可能是为降低新鲜活鱼对外界的感知能力，保证其经运输后仍然鲜活而违规使用。

四、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，腊肉中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/100g。腊肉中过氧化值超标的原因可能是产品在储存过程中环境条件控制不当导致。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。