关于部分检验项目的说明

一、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在叶菜类中的最大残留限量为0.02mg/kg。超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

二、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，噻虫胺在生姜中的最大残留限量为0.2mg/kg。超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定菌落总数标准值为n=5,c=2,m=10000,M=100000CFU/g。超标的原因可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

四、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，酸价超标的食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

五、蛋白质

蛋白质属于质量指标。按照产品明示标准规定，终产品的蛋白质含量应不低于标准中最小允许限量值。造成蛋白质含量不达标的原因可能是企业在生产过程中，采用的加工工艺影响其终产品蛋白质含量不均匀；或者为节约成本没有严格按照配方投料，降低了含蛋白质原料的比例。

六、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制瓜子的过氧化值最大限量值为0.80g/100g、其他炒货食品及坚果制品为0.50g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

七、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种真菌毒素，长期摄入会对人体肝脏造成严重危害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）规定，黄曲霉毒素B1在其他炒货食品及坚果制品中的最大限量值为20μg/kg。造成黄曲霉毒素超标的原因可能是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当导致。

八、铅

铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，酱腌菜中铅（以Pb计）的最大限量值为1.0mg/kg。不合格的主要原因可能是原料生长过程中富集环境中的铅元素。