附件1

部分不合格检验项目小知识

**1.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，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。姜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。

**2.铅(以 Pb 计)**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。姜中铅(以 Pb 计)检测值超标的原因，可能是种植基地的土壤和环境中铅污染所致。

**3.苯醚甲环唑**

苯醚甲环唑杀菌剂属低毒杀菌剂。内吸性极强、用量低、低毒、不污染环境是其最大特点。由于内吸性极强，喷布后约2小时被植物组织吸收，其药效不受施后6小时降雨影响。具有保护和治疗双重效果，减轻病害造成的损失，发挥其保护作用。本品属于低毒杀菌剂，按照我国农药急性毒性分级标准，属于低毒农药。造成柑、橘中苯醚

甲环唑超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，或者超剂量使用农药，从而造成苯醚甲环唑残留超标。

**4.过氧化值(以脂肪计)**

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

**5.倍硫磷**

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。辣椒中倍硫磷残留量超标的原因，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。