

部分检验项目小知识

一、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导，能防治蚜虫、粉虱、蓟马、稻飞虱等害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，根茎类蔬菜（芜菁除外）、香蕉中噻虫嗪的最大残留限量分别为 0.3mg/kg、0.02mg/kg。

二、镉（以 Cd 计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。

三、铅

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）规定，新鲜蔬菜中铅（以 Pb 计）的限量值为 0.1 mg/kg。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品及餐饮具中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌污染的可能性较大。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934）规定消毒餐（饮）具中大肠菌群不得检出。

五、倍硫磷

倍硫磷，具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药。用于大豆、棉花、果树(包括柑橘)、蔬菜、水稻、茶树、甘蔗、葡萄、橄榄、甜菜、烟草、观赏植物等作物防治鳞翅目幼虫,蚜虫、叶蝉、飞虱、蓟马、果实蝇、潜叶蝇及一些介壳虫。对叶螨类有一定药效。还可用于公共场所和家畜圈舍防治苍蝇、蚊子、蟑螂、跳蚤、蚂蚁、蝉、虱等卫生害虫和动物体外寄生虫。食用食品一般不会导致倍硫磷的急性中毒、但长期食用倍硫磷超标的食品、对人体健康也有一定影响。

六、腐霉利

腐霉利是一种广谱内吸性的高效杀菌剂，主要用于果树、蔬菜作物的灰霉病、菌核病、褐腐病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为 0.2 mg/kg。

七、过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准植物油》(GB 2716-2018)中规定，花生油中的过氧化值限量值为 0.25g/100g。花生油中过氧化值超标的原因，可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

八、酸价

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，严重超标时会产生醛酮类化合物，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《坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干（籽类）中酸价的限量值为 3mg/g。