**附件4**

**关于部分检测项目的说明**

关于部分检验项目的说明

一、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、胃毒和内吸传导作用的新型吡啶类杀虫剂，主要用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒超标的原因，可能是在种植过程中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。

二、酸价

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志，脂肪在长期保藏过程中，由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，而使酸价增大，贮藏稳定性降低。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》规定，糕点的酸价要求≤5mg/g (以脂肪计)。糕点中酸价超标原因包括：一是可能有个别生产厂所用的原料油等酸价超标，导致生产的产品不合格；二是个别生产厂的工艺存在问题，过程控制不当，导致酸价升高而超标；三是产品存放不得当，造成酸价升高而超标。

三、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。氧氟沙星残留在人体中蓄积可能引起人体耐药性。《农业部公告第2292号》规定，停止经营、使用用于食品动物的洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种原料的各种盐、酯及其各种制剂。淡水鱼中氧氟沙星不合格原因可能是养殖者不了解各类兽药的使用范围，存在违规用药现象，导致药物在动物产品中残留。

四、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》中规定采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。