附件17

关于部分抽检项目的说明

一、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。

过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

二、柠檬黄

柠檬黄又名食用黄色4号，水溶性偶氮类化合物，是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入柠檬黄超标的食品，可能对人体肝脏等造成损害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯凉果中柠檬黄的最大使用量为0.1g/kg。

蜜饯凉果中柠檬黄检测值超标的原因，可能是生产过程中计量不准导致终产品柠檬黄超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。《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，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。噻虫胺超标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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。