**过氧化值**是衡量油脂是否氧化变质的一个参考数值。产品如果保存不当，原料中的油脂发生氧化，造成油脂品质下降，就会出现过氧化值超标现象。氧化值是表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标，通过检测，以油脂、脂肪为原料制作食品的过氧化值，判断其质量和变质的程度。

**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。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。倍硫磷残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，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倍硫磷残留量超标。

**吡虫啉**属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。长期食用吡虫啉超标的食品，可能对人体产生危害。吡虫啉超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

**毒死蜱**全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（[GB2763](https://link.zhihu.com/?target=https://www.huankai.com/show/44782.html" \t "https://zhuanlan.zhihu.com/p/_blank)—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。