

## 不合格检验项目说明

### 一、过氧化值

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g，花生油过氧化值不合格的原因可是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败，也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。

### 二、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫如蚜虫、飞虱、叶蝉、粉虱等有良好的防效。据中国农药毒性分级标准，属低毒杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，香蕉中噻虫嗪超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

### 三、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。餐具中检

出大肠菌群，提示被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 14934-2016）中规定，餐具中的大肠菌群不得检出。餐具中大肠菌群超标的原因，可能是产品消毒不彻底或所用包装受到污染；也可能是生产加工过程的卫生条件控制不严格等。

#### 四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星在鱼类中的最大残留限量值为  $100 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。