附件4

关于部分检验项目的说明

1. 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了食用油脂的新鲜度和氧化酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败程度越厉害。根据GB 17401-2014《食品安全国家标准 膨化食品》中规定过氧化值的最大残留限量为0.25g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

1. 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是一种广谱杀菌剂，主要用于防治谷物、果树、蔬菜等作物上的多种病害。它通过抑制病原菌的麦角甾醇生物合成来发挥作用，从而阻止真菌细胞膜的形成。苯醚甲环唑具有较好的内吸性和较长的持效期，因此在农业生产中被广泛应用。《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，苯醚甲环唑在芒果中的最大残留限量值为0.2 mg/kg。芒果中苯醚甲环唑超标的原因，可能是芒果生长期间，农民超量或频繁使用含有苯醚甲环唑的农药，或者在收获前未遵守规定的安全间隔期，不当使用含有该成分的农药，就可能导致该农药在芒果中的残留量超过食品安全标准。此外，不规范的储存和运输条件也可能导致芒果受到污染。

1. 戊唑醇

戊唑醇是一种有机化合物，属于一种高效、广谱、内吸性三唑类杀菌农药，具有保护、治疗、铲除三大功能，且杀菌谱广、持效期长，用于防治农作物的虫害等。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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中戊唑醇超标，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。

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯是一种新型广谱杀菌剂，主要应用于水稻、小麦、花生、蔬菜、果树、烟草、茶树等多种作物，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果，可防治黄瓜白粉病、香蕉等黑星病、叶斑病等。《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，吡唑醚菌酯在芒果中的最大残留限量值为0.05mg/kg。芒果中吡唑醚菌酯残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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残留量超标。食用吡唑醚菌酯残留超标的食品一般不会导致急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康有影响。

1. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，噻虫胺在生姜中的最大残留量为0.2mg/kg。生姜中噻虫胺残留量超标的原因，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，致使上市销售的产品中残留量超标。