**部分不合格项目的小知识**

**1.噻虫胺**

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，其作用与烟碱[乙酰胆碱受体](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，生姜中噻虫胺最大限量值为0.2mg/kg，辣椒中噻虫胺最大限量值为0.05mg/kg，本次抽检不合格属于农药残留超标，造成超标的原因可能是农户在农产品的种植过程中违规过量使用所致。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。

**2.吡虫啉**

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。产品速效性好，药后1天即有较高的防效，残留期长达25天左右，药效和温度呈正相关，温度高，杀虫效果好，主要用于防治刺吸式口器害虫。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定香蕉中吡虫啉的最大残留限量为0.05mg/kg。

3.过氧化值

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者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，未采取有效的抗氧化措施，使得原料中的脂肪已经氧化，导致终产品油脂氧化酸败。