附件4

关于部分检验项目的说明

1. 酯肪酸

按照GB/T 1534-2017《花生油》的规定，酯肪酸项目（油酸(C18:1),亚油酸(C18:2),亚麻酸(C18:3),花生酸(C20:0),花生一烯酸 (C20:1),山嵛酸(C22:0)）不符合要求,检验结论为不合格。不合格的原因该产品可能掺杂着其他的食用油。

1. 菌落总数

按照GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》

、GB 4789.2-2016《食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定》的规定，菌落总数超标所以判为不合格。不合格的原因该产品可能生产过程不符合要求。

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件、所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 酸价

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。方便食品中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严格，也可能是产品生产工艺不达标，还可能是产品储藏条件不当等。

1. 甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用甲基异柳磷超标的食品，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，甲基异柳磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。鳞茎类蔬菜中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

1. 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐

 甲氨基阿维菌素苯甲酸盐是一种非内吸性杀虫剂，通过叶膜渗入叶片组织，麻痹鳞翅目害虫，用于防治蔬菜、芸苔属植物、果树、玉米、茶树、葡萄和棉花中的鳞翅类害虫。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）规定豇豆的最大限量为0.015mg/kg。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。

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。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。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。

1. 噻虫嗪

 噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，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—2019）中规定，噻虫嗪在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.3mg/kg。姜中噻虫嗪残留量超标的原因，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。