**附件4**

**部分不合格项目解读**

1. 炒货食品及坚果制品不合格项目过氧化值解读

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。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。  
 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为0.80g/100g、炒花生中过氧化值的最大限量值为0.50g/100g。熟制葵花籽中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂过度氧化；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。

1. 食用农产品不合格项目吡虫啉、噻虫嗪、克百威解读

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸杀虫剂，属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留等特点，在香蕉园中通过喷雾方式可以有效防治蓟马。长期食用吡虫啉超标的食品，可能会使人中毒，出现低血压、昏迷等症状。可能是由于农户过量使用吡虫啉防止虫害，导致香蕉中的吡虫啉含量超标，或农户不清楚安全间隔时间，频繁地使用吡虫啉而导致含量超标。

噻虫胺是新烟碱类中的一种杀虫剂，其作用与烟碱乙酰胆碱受体类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。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姜，对人体健康可能有一定影响。造成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。

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，可能对人体健康有一定影响。《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，克百威在姜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。姜中克百威超标的原因，可能是菜农为控制病情不遵守休药期规定，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。