

## 关于部分检验项目的说明

### 一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种高效、低毒、杀虫广谱的第二代新烟碱类杀虫剂；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。

### 二、酸价(以脂肪计) (KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。由于微生物、酶和热的作用发生缓慢水解，产生游离脂肪酸，可使酸价升高。在油脂生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标。在其贮藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼程度越好。油脂酸败所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等症状，长期摄入会对健康有一定影响，一般情况下，在食用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

### 三、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类抗菌消炎药，是一类人工合成的广谱抑菌剂，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果，是动物专属用药。但人如果长期食用恩诺沙星超标的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，引起轻度胃肠道刺激或不适，头痛、头晕、睡眠不

良等症状，大剂量或长期摄入还可能引起肝损害，并产生耐药性。

#### 四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，判定食品被细菌污染的程度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣，食品的菌落总数超标，说明其卫生状况达不到基本的卫生要求，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。人食用菌落总数超标的食品，容易患痢疾等肠道疾病，会引起呕吐、腹泻等症状。

#### 五、铅(以 Pb 计)

铅是一种慢性毒物，能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能影响血液系统、神经系统，会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。

#### 六、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，对蚜虫、斑潜蝇等有较好防效。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。蔬菜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。