

## 关于部分检验项目的说明

### 一、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，噻虫胺在甜椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。甜椒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。

### 二、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 在生干籽类中的最大限量值为 20μg/kg。白花生米中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。