

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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣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 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能对肝脏造成损害。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定，花生及花生制品中的最大残留限量值为 20μg/kg。花生米中黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是加工用原料受霉菌污染，或生产过程中杀菌不彻底、没有充分干燥等。