附件3：

食用农产品（农药残留）小知识（第4期）

一、酸价（KOH）：

酸价可以从侧面衡量油的质量，同一种油，酸价越小，说明油越新鲜；相反，酸价超标越多，说明油变质程度越高，油中有害物质的积累越多，加工出来的食物越不健康。《GB2716-2018食品安全国家标准植物油》规定，食用植物油的酸价不大于3mg/g。酸价超标的原因可能与产品储藏条件不当等有关，特别是贮存温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。油的酸败产物对人体多种酶有损害作用，影响正常代谢，长期摄入酸价超标的食用油不仅可能导致人体肠胃不适、腹泻，甚至可能导致肝脏肿大和生长发育障碍等。

二、啶虫脒

啶虫脒该药剂具有杀虫谱广、活性高、用量少、持效长又速效等特点，具有触杀和胃毒作用，并有卓越的内吸活性。（GB 2763—2021）《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，豇豆中啶虫脒的最大残留限量为0.4mg/kg，豇豆中啶虫脒超标原因分析：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。蔬菜种植户法律意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。

三、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂，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。（GB 2763—2021）《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫胺在姜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，可能是菜农为控制虫害而违规加大用药量，或者没有按规定的采摘期进行采摘所致。

四、吡虫啉

吡虫啉是烟碱类超高效杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，并有触杀、胃毒和内吸等多重作用。害虫接触药剂后，中枢神经正常传导受阻，使其麻痹死亡。（GB 2763—2021）《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，香蕉中吡虫啉最大残留量为0.05mg/kg，香蕉中吡虫啉超标原因分析：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。果农种植户法意识及食品安全意识薄弱，为追求产量喷施药效明显的农药所致。