附件1

**不合格项目的说明**

## 一、倍硫磷

## 倍硫磷是一种中级毒性有机磷类杀虫剂，具有广谱、高效等特点。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，倍硫磷在豇豆中的最大残留限量为0.05 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

## 二、噻虫胺、噻虫嗪

## 噻虫胺、噻虫嗪都是新烟碱类杀虫剂，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](https://baike.baidu.com/item/%E4%B9%99%E9%85%B0%E8%83%86%E7%A2%B1%E5%8F%97%E4%BD%93/662376%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)类似，具有触杀、胃毒和内吸活性。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治[蚜虫](https://baike.baidu.com/item/%E8%9A%9C%E8%99%AB/417019%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[叶蝉](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%B6%E8%9D%89/417095%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[蓟马](https://baike.baidu.com/item/%E8%93%9F%E9%A9%AC/4066456%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)、[飞虱](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9E%E8%99%B1/5953853%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)等半翅目、鞘翅目、双翅目和某些[鳞翅](https://baike.baidu.com/item/%E9%B3%9E%E7%BF%85/7627100%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E8%83%BA/_blank)目类害虫的杀虫剂。如果长期食用噻虫胺、噻虫嗪超标的食品，可能会对身体健康造成影响。包括噻虫胺、噻虫嗪在内的新烟碱类杀虫剂一直饱受环境安全安全性的争议,欧洲多个环保组织一直将蜜蜂种群数量的减少和蜜蜂健康状况下降归咎于新烟碱类杀虫剂的使用。2012年《科学》杂志刊登的两篇报告认为新烟碱类杀虫剂会以多种方式伤害大黄蜂和蜜蜂，导致这两种蜂类种群迅速衰减。由于担心新烟碱类种子处理剂对蜜蜂健康的影响，欧盟于2013年12月宣布在大规模开花作物(例如油菜)中禁止使用该类农药。

## 三、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

## 四、甲基异柳磷

甲基异柳磷是一种土壤杀虫剂，对害虫具有较强的触杀和胃毒作用。杀虫广谱、残效期长，是防治地下害虫的优良药剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.01 mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

## 五、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的新型广谱杀虫剂，其作用方式为土壤和枝叶的系统杀虫剂。其杀虫机理独特，主要是作用于昆虫神经系统突触后模的烟碱乙酰胆碱受体，与目前使用的有机磷、氨基甲酸酯类和拟除虫菊酯类杀虫剂不存在交互抗性，因而可以有效防治对上述杀虫剂已产生抗性的害虫，广泛用于水稻，尤其蔬菜、果树、茶叶的蚜虫、飞虱、蓟马、部分鳞翅目害虫等的防治。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准》（GB 2763-2019）规定，啶虫脒在杨梅中最大残留限量为2 mg/kg，本次任务中啶虫脒最高检出值为0.0283 mg/kg。

## 六、恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类化学合成抗生素药物，使用后会导致残留积累在动物体内，长期食用恩诺沙星[超标](http://sd.dzwww.com/sdnews/201807/t20180710_17588606.htm)的动物性食品，可能导致该类药物在人体中产生蓄积，会对人体健康造成一定风险，可引起轻度胃肠道刺激或不适，大量或长期摄入可能引起肝损害。

## 七、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否因已被氧化而变质，那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量酸败和变质程度。长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖,防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760—2014)中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。造成该项目不合格的原因：一是企业为了使产品有更好的卖相或延长保质期，同时使用多种同功能的食品添加剂；二是对标准和相关规定的理解不到位，没有正确掌握食品添加剂的使用量；三是产品加工过程中没有进行严格的质量控制，对同时使用多种防腐剂时，总体比例控制不到位。

## 九、铝

含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、抗结剂和染色料等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。海蜇90%以上都是水分，剩下的10%是蛋白质和脂肪等物质，含有大量水分的海蜇不易储存，同时为了增加海蜇的口感和去除杂质，传统加工工艺采用明矾来浸泡处理，处理不好会出现铝超标的情况。2012年，国家食品安全风险评估中心的评估结果显示，经常食用含铝量较高食物的消费者摄入较多的铝，存在一定的健康风险。铝可导致运动和学习记忆能力下降，并会影响儿童智力发育；铝亦可影响雄性动物的生殖能力和抑制胎儿的生长发育；铝还可通过与钙、磷的相互作用造成骨骼系统的损伤和变形，出现软骨症、骨质疏松等。