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、灭蝇胺

## 灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《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，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为0.5 mg/kg。灭蝇胺的ADI值为0.06mg/kg体重。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。

## 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、阿维菌素

阿维菌素是一种抗生素类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在菠菜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。

## 五、噻虫胺

噻虫胺的适用作物非常广泛，在 水稻、小麦、玉米、花生、大白菜、甘蓝、番茄、茄子、黄瓜、马铃薯、柑橘树、苹果树、梨树、西瓜、枸杞、茶树等20多种作物上都可以使用。主要用来防治 半翅目、鞘翅目、双翅目和某些鳞翅目类害虫，防虫范围非常广。噻虫胺为新一代烟碱类杀虫剂，具有广谱杀虫活性，活性与吡虫啉相似，噻虫胺毒性低、持效期长（可达到1个月左右）使用方法灵活，既可用于茎叶处理，也可用于土壤种子处理，用于水稻、果树、棉花、茶叶、和观赏植物等。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量为0.2 mg/kg，在青椒中的最大残留限量0.05mg/kg。

## 六、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）可用于牛、羊、猪、兔、禽等食用畜禽及其他动物，在牛、禽和其他动物的肌肉及脂肪中的最高残留限量为100 μg/kg，在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

## 七、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》（GB 2763—2019）中规定，韭菜中啶虫脒残留限量为0.02mg/kg。啶虫脒中毒后会出现头痛、头昏、无力、视力模糊、抽搐、恶心、呕吐等健康危害。

## 八、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫，也能防治动物体上的寄生虫。具有杀虫广谱、高效、速度快、持效期长的特点。高效氯氰菊酯是农业杀虫剂，主要防治农作物上发生的鳞翅目害虫，具有杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷，但长期使用易对其产生抗性，对刺吸式口器的害虫及害螨有一定防效，强毒性。蔬菜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的超标主要是在喷洒使用农药配比含量过高、喷洒后雨水淋洗时间短、降解周期未到及采摘周期短造成农药的残留量过高。

## 九、噻虫嗪

噻虫嗪是一种全新结构的第二代烟碱类高效低毒杀虫剂，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。 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，生姜中噻虫嗪最大残留限量为0.3mg/kg。生姜中噻虫嗪超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## 十、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。

## 十一、苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，豆干类食品中不得使用苯甲酸。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。但若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对肝脏功能产生一定影响。苯甲酸及其钠盐超标的原因，可能是企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。