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、沙拉沙星

沙拉沙星是新型的动物专用药，具有很强的杀菌力，其杀菌力不受细菌生长期的影响，对生长期或静止期细菌均有作用，广谱抗菌药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，沙拉沙星允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。沙拉沙星在动物源食品中残留而被人长期食用，可能会加速人类病原体对抗生素耐药性。

五、氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用。长期饮用氧乐果超标的茶叶，可能对人体健康有一定危害。《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，氧乐果在韭菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。韭菜中氧乐果超标的原因，可能是茶农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

六、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。

七、蛋白质

蛋白质是蛋白饮料的一个质量指标。《植物蛋白饮料》(QB/T 2300-2016)规定，植物蛋白饮料中蛋白质含量应≥0.5g/100g。造成植物蛋白饮料中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业为了降低成本，对原辅料质量控制不严格，也可能是生产企业未按照产品配方标准生产。

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。