附件1

**不合格项目的说明**

一、镉

镉是人体非必须元素，在自然界中常以化合物状态存在。金属镉毒性很低，但其化合物毒性很大。人体的镉中毒主要是通过消化道与呼吸道摄取被镉污染的水、食物、空气而引起的。镉在人体积蓄作用，潜伏期可长达10-30年。镉被人体吸收后主要是肾脏、肝脏产生危害，还容易造成骨质疏松、变形、关节疼痛等一系列症状。水产品中镉超标主要的原因是环境污染，镉会污染水源，生活在水中的鱼虾等动物自然不可避免会会富集重金属镉。

二、吡虫啉

吡虫啉是一种硝基亚甲基类内吸[杀虫剂](https://baike.baidu.com/item/%E6%9D%80%E8%99%AB%E5%89%82/84412%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%90%A1%E8%99%AB%E5%95%89/_blank)，属氯化烟酰类杀虫剂，又称为新烟碱类杀虫剂。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。不慎吸入，应将病人移至空气流通处。不慎溅入眼睛，用大量清水冲洗15分钟，并送医院治疗，如发生误服中毒，应立即携此标签将病人送医院治疗。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是新烟碱类杀虫剂，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。如果长期食用噻虫嗪超标的食品，可能会对身体健康造成影响。包括噻虫嗪、噻虫胺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。

四、噻虫胺

噻虫胺为具有广谱杀虫活性的新一代烟碱类杀虫剂，适用作物、防虫范围较广，活性与吡虫啉相似，毒性低、持效期长、使用方法灵活。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量为0.2mg/kg。

五、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、熏蒸等作用。《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，鳞茎类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。韭菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

六、氯霉素

氯霉素是一种抑菌效果好且相对廉价的杀菌剂，也是高效广谱的酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质，在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素的原因，可能是养殖户在养殖中违法使用。长期食用检出氯霉素的食品，可能引起恶心、呕吐、食欲缺乏、舌炎、口腔炎、过敏以及其他不良反应，还可能对造血系统、神经系统造成损害。

七、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。《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，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，水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。

八、氟苯尼考

氟苯尼考是一种农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病，尤其对呼吸系统感染和肠道感染疗效明显。《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，“家禽（产蛋禁用）”，也就是说，氟苯尼考可用于猪、牛、羊、禽、鱼等禽畜，但在产蛋家禽中禁用（鲜蛋中不得检出）。正常情况下消费者不必对鲜蛋中检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的蛋品，对人体健康有一定的风险。

九、甲硝唑

甲硝唑属于抗生素的一种，作为杀菌药在人用药品中应用广泛，在养殖过程中投喂甲硝唑也能达到较好的杀菌效果。长期以来，部分兽药经营单位、兽医医疗单位和个体兽医以人用药品转为兽用较为普遍，甲硝唑也常被用于畜禽养殖。但《食品动物禁用的兽药及其它化合物清单》明确指出，不准在食品动物饲养过程中使用甲硝唑，且不得在所有动物食品中检出。

人药兽用一直是国家明令禁止的，其潜在危害非常大，甚至比兽药人用更具危害性。鸡蛋中检出的甲硝唑，最大危害便是引发细菌的耐药性。因为人用药品与兽用药品毕竟不同，多数同一药品的生产规格不同，在说明书上标注的用法用量也不一样。人药兽用很难按照说明书的要求进行使用，细菌产生抗药性的机会大大增加，此外还会引起体内抗生素的蓄积。

鸡蛋中检出甲硝唑，可能是企业的鸡饲料添加或者家禽疾病治疗中，使用的甲硝唑残留积累在家禽体内，进而传递至蛋品中。

十、酸价（以脂肪计）

酸价是脂肪中游离脂肪酸含量的标志。脂肪在贮存过程中，由于酶的作用、微生物作用或者是热都可能产生游离脂肪酸，而油脂的质量和游离脂肪酸有关。酸价表征的是食品中油脂的稳定性，酸价越高，说明食品发生氧化酸败的可能性越大。炒货食品及坚果制品、生干籽类含有较高的营养价值，但由于脂肪含量尤其是不饱和脂肪酸含量高，油脂容易氧化，表现为产品酸价超标，产品有哈喇味等现象。或者因为油炸类炒货食品使用的油脂质量不过关，或者在原料和成品贮存过程中储存环境不符合要求或储存时间过长，导致炒货食品的酸价超标。摄入酸价超标的食物易刺激肠道，引起恶心、呕吐、腹泻等症状，长期食用对人体健康有一定影响。

十一、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂,在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。但如果长期摄入糖精钠超标的食品，可能会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，发酵面制品（自制）不得使用糖精钠。白馒头（自制）中糖精钠有检出的原因，可能是生产企业为增加白馒头的甜度而违法添加。

十二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，不允许米粉制品中使用脱氢乙酸及其钠盐。米线中脱氢乙酸超标的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂。

十三、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。