附件1

**不合格项目的说明**

一、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。

二、蛋白质

蛋白质是食品的重要理化指标，蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，是人体氮元素的唯一来源。食用蛋白质指标不合格的产品，就得不到食品应具备的必要营养，不仅影响身体的正常生长发育，当蛋白质缺乏严重时，甚至会出现四肢细短，头脸胖大，变成畸形的“大头娃娃”，直至危及生命。造成食品中蛋白质不合格的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严；生产企业经营者质量意识不高，片面追求企业利润，不按标准组织生产，减少原料投入，降低成本；企业工艺控制不严，操作不当，引起产品质量降低：成品质量检验把关不够或缺少必要检测手段。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸常作为防腐剂用于食品生产加工，有防止变质发酸、延长保质期的效果，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小。经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。按照GB2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，非发酵性豆制品中不得使用苯甲酸及其钠盐。豆腐中检出苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）的原因：可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。

四、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。GB2760-2014《食品安全国家标准、食品添加剂使用标准》中规定，非发酵性豆制品中不得使用山梨酸及其钾盐。豆腐中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是企业为延长产品保质期或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而超范围使用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用使用山梨酸及其钾盐的豆腐，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。

五、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或是在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标的原因，可能是原料初始菌落数较高，或者个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，包装容器、器皿清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。