附件1

**不合格项目的说明**

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，可能会导致肠胃不适。

炒货食品及坚果制品酸价不合格主要原因一是炒货的原料大都油脂含量较高，若仓储条件或加工温度控制不当，易导致原料氧化变质，致使酸价偏高；二是使用过夏季的陈料，成品的酸价偏高。三是油炸类产品，如加工用油酸败，也会导致成品酸价偏高。

面包的酸价表征的是面包中油脂的稳定性，酸价越高，说明面包发生氧化酸败的可能性越大。故造成面包酸价不合格原因，应该是企业使用了质量不过关的油脂，或者油脂的储存环境不符合要求，导致面包的酸价超标，也有可能是面包的存储不符合要求或时间过长导致。

二、噻虫胺

噻虫胺是新烟碱类杀虫剂，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、啶虫脒

啶虫脒是一种具有触杀、渗透和传导作用的吡啶类杀虫剂。若长期大量食用啶虫脒超标的蔬菜,可能对人体健康产生不良影响。《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，普通白菜中啶虫脒的最大限量为1mg/kg。普通白菜中啶虫脒超标的原因，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。

四、恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，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。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，恩诺沙星在淡水虾的肌肉中最大残留限量值为100μg/kg。淡水虾中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时的药物残留量超标。

五、阿斯巴甜

阿斯巴甜是一种经常用于食品加工的低热量人造甜味剂。它的甜度比蔗糖高出接近200倍。阿斯巴甜在食品中的主要作用是在降低热量的同时模仿糖的味道。造成阿斯巴甜超标的原因，可能是个别企业为增加食品的甜味，超量使用该添加剂，或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准确。长期大量食用阿斯巴甜超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

六、标签审核

本次抽检依据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。该白砂糖标签存在以下问题：1.基本要求不符合 GB 7718-2011 3.1-3.11: ①“清凉润喉”易产生误解，普通食品不应暗示有保健作用。②“classic candy”与产品名称“白砂糖“不一致。③营养成分表内的字符高度未达到 1.8mm。2. 配料表不符合GB 7718-2011 4.1.3：配料“蔗糖提炼”标示不准确，应标示出配料的具体名称。3. 产品标准代号不符合GB 7718-2011 4.1.10：产品标准代号标示错误。