**不合格项目说明**

一、**食品标签**

食品标签是指预包装食品容器上的文字，图形，符号，以及一切说明物。食品标签的所有内容，不得以错误的、引起误解的或欺骗性的方式描述或介绍食品，也不得以直接或间接暗示性的语言、图形、符号导致消费者将食品或食品的某一性质与另一产品混淆。此外，根据规定，食品标签不得与包装容器分开；食品标签的一切内容，不得在流通环节中变得模糊甚至脱落。食品标签不合格一般是由于生产企业对于食品标签不够重视引起。

## 蛋白质

蛋白质是构成机体多种重要生理活性物质的成分，也是构成机体组织、器官的重要成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。人体长期摄入蛋白质不足，会引起代谢率下降，对疾病抵抗力减退，甚至损害器官。蛋白质含量不符合要求的原因，可能为生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严，或未按照配方标准投料生产，或生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。

## 水分

水分属于理化指标，水分高低反映产品的含水量。合理

的水分控制，可避免产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，有助于保持产品质量稳定。干制蔬菜水分含量不符合要求的原因，可能是生产企业对生产工艺控制不到位、包装材料密封性差，或储运时的环境条件不符合要求等。

**四、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）**

## 苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的防腐保鲜剂，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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在干制蔬菜中限量要求为不得使用。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。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。

**五、灭蝇胺**

灭蝇胺又名环丙氨嗪，是一种三嗪类化合物，对昆虫生长起调节作用，属新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，对防治双翅目昆虫幼虫和蛹具有特殊的生理活性，具有内吸传导作用，可以干扰蜕皮和化蛹，使其在形态上发生畸变，导致成虫羽化受到抑制或不全，从而达到控制双翅目害虫繁殖过量、减少害虫数量的目的，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。灭蝇胺对眼睛、皮肤有刺激作用，短期内大量接触可引起急性中毒，产生恶心、呕吐、眩晕等健康危害。

1. **倍硫磷**

倍硫磷，化学名称为O,O-二甲基-O-(4-甲硫基-3-甲基苯基)硫代磷酸酯，是一种有机化合物，是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效，主要起触杀的胃毒作用，残效期长，对螨类效果不如甲基对硫磷，主要用于防治大豆食心虫，棉花害虫，果树害虫，蔬菜和水稻害虫。造成农药残留超标的主要原因可能是农户对于施用农药时剂量把握的不够准确，喷洒时不够规范造成的。长期食用农药残留超标的蔬菜，虽然不会导致急性中毒，但可能对人体健康产生一定的不良影响。

**七、过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以100g（或 Ikg ）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。 POV 是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外，植物油精炼不到位也可能造过氧化值不合格。

## 八、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的硫代磷酸酯类有机磷杀虫剂。少量的毒死蜱残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱残留超标的食品，可能对人体健康有一定影响。毒死蜱超标，可能是种植单位为了快速控制虫害而违规使用。

**九、噻虫嗪**

噻虫嗪是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，施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对刺吸式害虫等具有良好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。噻虫嗪残留量超标，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 十、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。生干籽类食品中酸价超标，可能是采购把关不严，还可能是储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致脂肪氧化酸败。

  **十一、脱氢乙酸及钠盐**

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐是一种低毒高效防腐剂，少量 的脱氢乙酸及其钠盐不会对人体造成危害，但长期大量食用脱氢乙酸 及其钠盐超标的食品，可能会对人体健康造成一定影响。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因，可能是企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用，或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

1. **啶虫脒**

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作

用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。啶虫脒残留量超标，可能是种植单位为快速控制虫害而加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

 **十三、噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸、触杀和胃毒作用，对姜蛆等害虫具有较好的防治效果。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，可能对人体健康产生一定影响。噻虫胺残留量超标，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，致使上市销售的产品中残留量超标。

## 十四、氟虫晴

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。氟虫腈超标，可能是种植单位为快速控制虫害，违规使用农药。

**十五、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，低温高湿条件下使用效果明显。可用于油菜、萝卜、茄子、黄瓜、白菜、番茄、向日葵、西瓜、草莓、元葱、桃、花卉、葡萄等作物，防治灰霉病、菌核病、花腐病、褐腐病、蔓枯病等，对甲基硫菌灵、多菌灵有抗性的病原菌具有较好的防治效果。腐霉利对眼睛、皮肤有刺激作用。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。

**十六、棕榈酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、山嵛酸、花生一烯酸、芥酸**

棕榈酸、硬脂酸、油酸、亚油酸、亚麻酸、山嵛酸、花生一烯酸、芥酸，都属于脂肪酸。脂肪酸是人体甘油三酯的一种成分，其功能是为人体储存和提供能量。脂肪酸组成作为油品的特征指标，会随其油料品种的不同而不同，不同品种的油料其脂肪酸组成在不同的碳链上的比例分配是不同的，因此，可通过脂肪酸碳链组成上的配比，来鉴定油品中是否掺杂其他的油脂。脂肪酸组成不合格的主要原因：一是油品混装、混存，或设备、容器清洗不彻底引起混杂而造成食用植物油脂肪酸组成的改变；二是部分生产者将低值油脂掺入高值油脂中，以次充好。