**附件1**

**不合格项目说明**

## 一、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。

## 二、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。

**三、吡虫啉**

吡虫啉属广谱、高效、低毒的烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸等多重作用，主要用于防治刺吸式口器害虫。吡虫啉超标，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，致使上市销售时产品中的药物残留量超标。

**四、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。

**五、甜蜜素**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种食品生产中常用的合成甜味剂。甜蜜素可以用于饮料、糕点、配制酒、方便米面食品（仅限调味面制品）等食品中。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，过量添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料及生产环节对添加剂的使用量把关不严造成。

**六、二氧化硫残留量**

二氧化硫是一种允许使用的食品添加剂，具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蔬菜干制品中二氧化硫残留量不得超过0.2g/kg。黄花菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为了改善产品的色泽，从而超量使用二氧化硫；也有可能是使用时计量不准确。

**七、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。长期食用恩诺沙星残留超标的食品，可能在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药菌株。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户为快速控制疫病，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。

**八、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。

**九、总糖**

总糖主要指具有还原性的葡萄糖，果糖，戊糖，乳糖和在特定条件下能水解为还原性的单糖的蔗糖（水解后为1分子葡萄糖和1分子果糖），麦芽糖（水解后为2分子葡萄糖）以及可能部分水解的淀粉（水解后为2分子葡萄糖）。导致豆干中总糖不合格的原因，可能是产品储存方式不当、产品的生产配料比例或生产工艺控制不当。