不合格项目说明

**噻虫嗪**

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豇豆中噻虫嗪残留量超标的原因，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。

**吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯是一种线粒体呼吸抑制剂，它通过阻止细胞色素b和c1间电子传递而抑制线粒体呼吸作用，使线粒体不能产生和提供细胞正常代谢所需要的能量，最终导致细胞死亡。具有保护作用、治疗作用、内吸传导性和耐雨水冲刷性能，持效期较长，应用范围较广。小台芒中吡唑醚菌酯超标的原因可能是：（1）果农未严格遵守农药安全间隔期相关规定，施药后，为达到快速上市追求利益最大化，提前将产品收获上市，或是在蔬菜采收期间使用农药，导致农药残留超标。（2）农药质量低劣，农药行业制药水平参差不齐，农民使用的农药品质不纯，导致出现农药残留超标问题。

**甲胺磷**

甲胺磷，属高毒有机磷杀虫剂。超标的原因可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。甲胺磷能抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。

**毒死蜱**

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

**二氧化硫残留量**

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

食品中二氧化硫超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

**过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

**铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件性致病菌，造成该项目不合格的原因可能有：一是对源水的控制不到位；二是滤膜没有按规定的使用期限进行更换；三是没有严格执行产品出厂检验制度；四是产品包装容器存放、杀菌未按规定严格执行。

****噻虫胺****

噻虫胺是一种有机化合物，是新烟碱类中的一种杀虫剂，是一类高效安全、高选择性的新型杀虫剂。主要用于水稻、蔬菜、果树及其他作物上防治蚜虫、叶蝉等害虫的杀虫剂，具有高效、广谱、用量少、毒性低、药效持效期长、对作物无药害、使用安全、与常规农药无交互抗性等优点，有卓越的内吸和渗透作用，是替代高毒有机磷农药的又一品种。噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

****氧乐果****

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯又叫三氟氯氰菊酯，中等毒杀虫剂，对眼睛和皮肤有刺激作用。可以有效的防治棉花、果树、蔬菜、大豆等作物上的多种害虫。氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因可能是种植户盲目追求防虫等效果违规滥用农药，或者未严格执行休药期有关规定，从而导致蔬菜中的农药残留超标。短期少量食用这些农药残留量超标的蔬菜，一般不会导致急性中毒，但长期大量食用可能会刺激肠胃，引起腹泻、呕吐，严重的会对身体健康造成影响。

**铝的残留量(干样品,以Al计)**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。