**不合格项目说明**

**一、噻虫嗪**

噻虫嗪是一种高效低毒杀虫剂，对害虫具有胃毒、触杀及内吸活性，用于叶面喷雾及土壤灌根处理。其施药后迅速被内吸，并传导到植株各部位，对[刺吸式害虫](https://baike.baidu.com/item/%E5%88%BA%E5%90%B8%E5%BC%8F%E5%AE%B3%E8%99%AB/10244671%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)如[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%E5%97%AA/_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%E5%97%AA/_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%E5%97%AA/_blank)、[粉虱](https://baike.baidu.com/item/%E7%B2%89%E8%99%B1/6608908%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E5%99%BB%E8%99%AB%E5%97%AA/_blank)等有良好的防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)规定在香蕉中限量要求未0.02，噻虫嗪中毒通常会出现恶心、呕吐等症状。

## 甜蜜素

甜蜜素其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用[甜味剂](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E5%91%B3%E5%89%82/2532096%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)，其[甜度](https://baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E5%BA%A6/5328730%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)是[蔗糖](https://baike.baidu.com/item/%E8%94%97%E7%B3%96/1518281%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)的30～40倍。人口服环己基氨基磺酸钠，40%由尿排出，60%由粪便排出，无蓄积现象。我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-2014）对食品加工中甜蜜素用量进行了严格限制。最新研究表明甜蜜素对[成骨细胞](https://baike.baidu.com/item/%E6%88%90%E9%AA%A8%E7%BB%86%E8%83%9E/9568727%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.baidu.com/item/%E7%94%9C%E8%9C%9C%E7%B4%A0/_blank)的增殖和分化有明显的抑制作用，经常食用甜蜜素含量超标的饮料或其他食品，就会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。

**三、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）在豆制品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。

**四、菌落总数**

## 菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.so.com/doc/5353675-5589138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)被细菌污染的程度及卫生质量，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.so.com/doc/1578627-1668767.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.so.com/doc/5353675-5589138.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)卫生质量的优劣。饮料需要符合GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》的标准。

**五、乙酰甲胺磷**

乙酰甲胺磷属低毒杀虫剂。乙酰甲胺磷为口服[杀虫剂](https://baike.so.com/doc/5348065-5583515.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。保管及使用不当可引起人畜中毒。