

附件 4

不合格检验项目说明

噻虫胺

噻虫胺是一种有机化合物。噻虫胺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。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定豆类蔬菜的噻虫胺最大限量值为 0.01mg/kg。豇豆中的噻虫胺超标可能是由于菜农对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

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。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，腐霉利在韭菜中的最大残留限量为 0.2mg/kg。腐霉利对眼睛与皮肤有刺激作用，经口毒性低。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。种植户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药物残留超标。

铅(以 Pb 计)

金属铅是一种耐蚀的重有色金属材料。铅被列入有毒有害水污染物名录。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定姜中的铅(以 Pb 计)的最大限量值为 0.1mg/kg。蔬菜中铅(以

Pb 计)超标的原因可能由于种植蔬菜的土壤被污染。

镉 (以 Cd 计)

镉 (以 Cd 计), 是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品, 可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害, 还可能影响免疫系统, 甚至可能对儿童高级神经活动有损害。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定蔬菜中镉的最大限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因可能是生长过程中富集了环境中的镉元素。

酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响, 一般情况下, 酸价超标会导致食品有哈喇味。GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》中规定芝麻中酸价的最大限量值为 3 mg/g。芝麻中酸价超标的原因可能是原料产品采购把关不严, 如原料水分过高, 会加速油脂的酸败; 也有可能与产品储藏条件不当有关, 特别是夏季存贮温度较高时易导致脂肪氧化酸败致使酸价超标。