附件2：

关于部分检验项目的说明

1. 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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中为不得使用。干制品辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉中二氧化硫残留量超标的原因，可能是个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫。

2.铅(以Pb计)：铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、造血系统、心血管系统和泌尿系统造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)的限量值为0.2mg/kg。姜中铅(以Pb计)检测值超标的原因，可能是在培植过程中受到土壤、水体等污染，或因使用了含铅污染的农药。

3.镉(以Cd计)：镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉(以Cd计)在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中的限量值为0.05mg/kg。茄子中镉(以Cd计)检测值超标的原因，可能是在其生长过程中富集了环境中的镉。