附件2：

关于部分检验项目的说明

1.咪鲜胺和咪鲜胺锰盐，是一种广谱高效杀菌剂。一般只对皮肤、眼有刺激症状，经口中毒低，无中毒报道。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定咪鲜胺在山药中的残留限量值为≤0.3mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

2.镉((以Cd计)是一种蓄积性重金属元素，可通过食物链进入人体。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）规定，镉（以Cd计）在姜中的最大残留限量为0.1mg/kg。长期食用镉含量超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统。镉超标的原因可能是种植食用农产品的土壤环境受到重金属污染所致，农作物通过根茎吸收土壤中的重金属镉和镉的化合物造成农作物体内镉量富集，从而造成农产品污染。

3.二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂、防腐剂和抗氧化剂。通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品处理，同样发挥着防腐、漂白的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能会引发腹泻、呕吐等症状。不合格的原因可能生产单位使用劣质原料以降低成本，或为了提高产品亮、白等特点超量使用二氧化硫。