

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 镉(以 Cd 计)

镉(以 Cd 计)是最常见的重金属元素污染物之一。GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定,蔬菜及其制品: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)中的镉含量不得超过 0.05mg/kg。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性,长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。茄子中镉超标的原因,可能是其生长环境被镉污染,主要是灌溉用水、土壤以及大气受到镉污染,其在生长过程中富集了环境中的镉元素,导致镉含量超过国家标准。

2. 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)又称防落素、保果灵,是一种植物生长调节剂,具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。长期摄入 4-氯苯氧乙酸钠超标的食品,可能会对人體产生蓄积危害。根据原国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会 2015 年第 11 号《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定,4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围,豆芽生产不在可使用范围之列,目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚

无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

3. 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒的化学物质。如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。根据 GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐饮具中阴离子合成洗涤剂超标的原因可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

4. 6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种生长调节剂，可以促进细胞分裂，加快豆芽生长。根据原国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会 2015 年第 11 号《关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》规定，4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，目前在豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。但为确保豆芽食用安全，豆芽生产过程中不得使用上述物质。不合格原因可能是种植户在种植过程中违规使用所致。

5. 大肠菌群

大肠菌群是评价食品卫生质量的重要指标之一，如果使用大肠菌群严重超标的餐饮具进食，可能会引起肠道传染病或食物中毒。根据 GB 14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》中，就明确了消毒餐（饮）具的卫生要求，明确规定了不得检出大肠菌群。餐具检出大肠菌群通常是由于清洗消毒不彻底、二次污染、水源污染、厨房卫生环境不佳以及人员卫生习惯不良等原因造成的。食用了大肠菌群超标的餐具可能会导致腹泻、肠胃感染等健康问题。