

附件 2

关于部分检验项目的说明

1. 吡唑醚菌酯

吡唑醚菌酯为杀菌剂，属于甲氧基氨基甲酸酯类，通过抑制菌株的呼吸作用，进而达到杀菌的效果。食品安全国家标准《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中的规定，芒果中吡唑醚菌酯的残留量不得超过 0.05mg/kg，少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡唑醚菌酯超标的食品，对人体健康可能有一定影响。芒果中吡唑醚菌酯超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

2. 铅(以 Pb 计)

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。若长期或过多摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，可能会影响大脑和神经系统。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022 ）中规定，姜中铅含量不得超过 0.2mg/kg。食用农产品中重金属元素污染物超标不合格的主要原因可能是蔬菜种植过程中对环境中的铅元素的富集。

3. 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。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，镉在葱中的最大限量值为 0.05mg/kg。镉检测值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。。

4. 亚硝酸盐〔以 NO₂⁻ 计〕

包装饮用水中的亚硝酸盐含量是一个重要的水质指标。亚硝酸盐是一种潜在的致癌物，但也在食品加工业中有防腐作用。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，包装饮用水（矿泉水除外）中亚硝酸盐（以 NO₂⁻ 计）的最大限量值为 0.005mg/L。水中的亚硝酸盐可能来源于水源污染、生产过程中的监控失误、旧桶清洗消毒不合格导致的聚集，以及纯净水存放时间过长或反复加热。尽管亚硝酸盐含量超过标准，但实际饮用风险较低。