

## 附件 2:

### 关于部分检验项目的说明

#### 1. 铅（以 Pb 计）

铅是常见的重金属污染物之一。铅具有蓄积性，长期摄入可能导致贫血、神经系统损伤等。蔬菜干制品中铅（以 Pb 计）在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）的最高限量值为 0.8mg/kg。铅污染主要来源包括：

1. 环境因素：种植土壤受工业废水、汽车尾气等污染；
2. 加工环节：陈旧设备金属迁移、不合格包装材料析出；
3. 原料残留：部分蔬菜（如根茎类）天然富集重金属。

消费者在选购蔬菜干制品时，建议选择正规品牌、有检测报告的蔬菜干制品，避免购买颜色异常或来源不明的产品。

#### 2. 啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《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，啶虫脒在茄果类蔬菜（番茄、茄子、甜椒、黄秋葵除外）中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。辣椒中啶虫脒残留量超标的原因，可能

是为快速控制虫害而加大用药量，也可能是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。