

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 二氧化硫残留量:

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫残留量在蔬菜制品中最大残留量为 0.2g/kg。二氧化硫作为漂白剂和防腐剂被广泛使用，长期摄入二氧化硫残留量超标的食品，可能对人体健康造成不良影响。二氧化硫会破坏体内的维生素 B1，影响酶的活力，进而影响碳水化合物及蛋白质的代谢。此外，还可能诱发哮喘和过敏性疾病，产生恶心、呕吐等胃肠道症状。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者为了追求食品的鲜艳色泽和延长存放时间，过量使用二氧化硫或其前体物质（如亚硫酸盐）或者可能使用劣质原料以降低成本，然后通过超量使用二氧化硫来掩盖原料的缺陷，还有一些传统工艺如硫磺熏蒸漂白等，也可能导致食品中二氧化硫残留量超标。

2. 铅（以 Pb 计）

农产品姜中铅（以 Pb 计）在 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的限量值规定为的小于等于 0.2mg/kg。铅污染主要来源：种植土壤受工业废水、汽

车尾气等污染。铅具有蓄积性，长期摄入可能导致贫血、神经系统损伤。消费者在选购蔬菜时，建议选择有进货凭证、正规销售的蔬菜，避免购买颜色异常或来源不明的农产品。

3. 镉（以 Cd 计）

农产品菠菜中镉（以 Cd 计）在 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的限量值规定为的小于等于 0.2mg/kg。菠菜对土壤中的重金属镉具有较强的富集能力，若种植地块土壤本底镉含量偏高，或种植过程中灌溉水源、肥料受到污染，菠菜根系会持续吸收土壤中的镉元素，进而导致植株体内镉残留量超出国家食品安全标准限值。长期摄入镉超标的菠菜，重金属会在人体肾脏、骨骼等部位蓄积，损害肾小管功能，影响钙吸收，增加骨质疏松、肾功能损伤的风险。消费者在选购蔬菜时，建议选择有进货凭证、正规销售的蔬菜，避免购买颜色异常或来源不明的农产品。

4. 噻虫嗪

农产品萝卜中噻虫嗪在 GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的限量值规定为的小于等于 0.3mg/kg。噻虫嗪是常用的新烟碱类杀虫剂，主要用于防治蚜虫、蓟马等虫害。萝卜中检出噻虫嗪含量超标，主要原因是种植过程中用药剂量过大、施药后未遵守安全间隔

期，药剂残留未充分降解，最终导致成品农药残留超出国家食品安全标准限值。消费者在选购蔬菜时，建议选择有进货凭证、正规销售的蔬菜，避免购买颜色异常或来源不明的农产品。