

## 附件 2:

### 关于部分检验项目的说明

#### 1. 咪鲜胺和咪鲜胺锰盐:

一种广谱高效杀菌剂。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）和《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》

（GB2763.1-2022）中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中最大残留限量为 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。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在山药中残留量超标的原因是山药易受真菌性病害危害，咪鲜胺类药剂防效好、成本低；部分种植户超量用药、不执行安全间隔期，流通环节违规保鲜处理。

#### 2. 铅:

一种常见重金属污染物。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在姜中最大残留限量为 0.2mg/kg。铅是蓄积性的重金属，只有当人体中铅含量达到一定程度时，才会引发身体的不适，在长期摄入铅

后，会对机体的血液系统、神经系统产生损害。铅在姜中残留量超标的原因是土壤原生或工矿公路铅污染，污肥污水、培土泥沙附着，加工储运二次污染叠加姜皮易富集。

### 3. 二氧化硫残留量：

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，香辛料类（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）中不得使用二氧化硫，蔬菜干制品中二氧化硫最大使用量为0.2g/kg。香辛料类（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）、蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超范围超限量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡造成的。