

附件 2:

关于部分检验项目的说明

1. 铅（以 Pb 计）

铅是在自然界广泛分布的环境重金属污染物，土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定的铅，这些铅会不同程度的通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，铅在姜中的最大残留限量为 0.2mg/kg。摄入铅含量超标的食品过多或长期食用，会蓄积在体内，影响大脑和神经系统。农产品中的铅主要是由环境污染带入食品原料，工矿企业排放的烟尘和城市大气中的重金属等通过大气运输，经干湿沉降进入农田土壤，进而迁移到食用农产品体内；也可能是灌溉用水被重金属污染，导致食用农产品被污染；或是农业上使用重金属含量超标的化肥和饲料也会造成食用农产品中金属污染物含量超标。

2. 酸价

酸价或称中和值、酸值、酸度，在脂肪生产的条件下，酸价可作为水解程度的指标，在其保藏的条件下，则可作为酸败的指标。酸价越小，说明油脂质量越好，新鲜度和精炼

程度越好。酸价主要反映食品中的油脂酸败的程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，铅在糕点中的限量值为 5mg/g。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。一般情况下，消费者可以辨别出油脂酸败特有的哈喇等异味，需避免食用。造成酸价不合格的主要原因有：生产者原料采购上把关不严，购进的油脂质量不达标；生产者或是经销商产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

3. 涕灭威

灭威属氨基甲酸酯类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，主要用于防治棉花、甜菜等作物的害虫，国家规定禁止在蔬菜、瓜果、茶叶及水生植物中使用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2026）中规定，涕灭威在山药中的最大残留限量为 0.1mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。造成农产品中农药残留的原因可能是种植户主要集中在农村，缺乏食品安全意识，对农药残留超标可能造成的危害认识不足，对相关标准和法律法规了解不够；也有可能部分种植户不按照农药说明来使用，为尽快

上市不考虑农药的用药间隔期导致农产品农药残留超标。

4. 恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，恩诺沙星在淡水鱼中的最大残留限量为 100 μ g/kg。长期食用恩诺沙星超标的食品，可能导致恩诺沙星在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量；也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。