附件 2：

关于部分检验项目的说明

1. 镉

是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）中规定，镉在辣椒中最大残留限量为 0.05mg/kg。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。辣椒中镉残留量超标的原因可能是辣椒在生长过程中通过土壤、空气、灌溉水等途径富集环境中的镉元素。

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。含量少的情况下，人体可排泻，不会引起症状。但长期食用铅超标的产品，会蓄积在体内，可能影响造血功能，导致免疫力低下，危害人体健康。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. 灭蝇胺

一种具有触杀功能的昆虫生长调节剂。《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，灭蝇胺在豆角中的最大残留限量为 0.5mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用灭蝇胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。豆角中灭蝇胺残留量超标的原因，可能是为保证豆角收成和良好卖相，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

4. 二氧化硫残留量

二氧化硫对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后会产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，龙眼中二氧化硫残留量不得超过 0.05g/kg。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，少量摄入不会对身体带来健康危害，但若过量食用可能引起恶心、呕吐等胃肠道反应。龙眼中二氧化硫残留量超标的原因，是为护色、防腐、延长保鲜期，超限量使用焦亚硫酸钠等亚硫酸盐类物质浸泡或熏蒸。