附件 2：

关于部分检验项目的说明

1. 镉

一种蓄积性的重金属元素。《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。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，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。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. 倍硫磷

一种广谱、高效的有机磷杀虫剂。《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，倍硫磷在四季豆中的最大残留限量为 0.05mg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用倍硫磷超标的食品，对人体健康可能有一定影响。四季豆中倍硫磷残留量超标的原因，是为快速控制虫害加大用药量，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. 防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。食品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在配方设计或生产投料时未准确核算多种防腐剂的用量，也可能因配料带入、生产过程控制不当等原因导致。