附件2

# 关于部分检验项目的说明

1. 镉（以Cd计）

镉是一种常见的环境污染物，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导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（2762—2017）中规定，镉在姜中最大限量为0.1mg/kg。生姜中镉超标的原因可能是种植过程对环境中镉元素的富集。

1. 铅（以Pb计）

铅是一种慢性毒物，具有蓄积性，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。根据《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅在姜中最大限量值为0.1mg/kg。生姜中铅超标的原因可能是生姜生长过程中富集环境中的铅元素有关。

1. 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，恩诺沙星在鱼中残留限量为100μg/kg，动物源性食品中恩诺沙星超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，养殖户违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使产品上市销售时药物残留超标。

1. 吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，吡虫啉在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg，在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。姜和香蕉中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763—2021中规定，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为0.2mg/kg，噻虫胺在香蕉中的最大残留限量值为0.02mg/kg。姜和香蕉中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，生干籽类的酸价最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

1. 钠

钠是人体必需的营养元素。钠元素不合格原因可能是原辅料质量控制不严，包括食品营养强化剂不满足质量规格要求、食品原料本底含量不清等；生产加工环节控制不严，包括生产加工过程中搅拌不均匀、企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加。

1. 草甘膦

草甘膦是一种非选择性、无残留灭生性除草剂，对多年生根杂草非常有效，广泛用于橡胶、桑、茶、果园及甘蔗地。低毒，一般不会引起中毒。超标原因：种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

1. 脂肪

脂肪是营养成分表里强制标示的核心营养要素之一，系食品营养标签的组成部分。脂肪不合格原因可能是原辅料质量控制不严，不满足质量规定要求；生产加工环节控制不严，企业未按标签明示值或企业标准的要求进行添加等。

1. 蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物，是构成机体组织、器官和多种重要生理活性物质的成分，且能提供能量。蛋白质含量不达标的原因，可能是原料把关不严，也可能是生产过程配料控制不规范，还可能是未进行严格的出厂检验保证产品质量。