

附件 4

部分检验项目小知识

一、镉（以 Cd 计）

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》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

二、氧乐果

氧乐果是一种有机磷杀虫、杀螨剂，具有较强的内吸、触杀和一定的胃毒作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，鳞茎类蔬菜中氧乐果的最大残留限量值为 0.02mg/kg。茄子中氧乐果超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫、焦亚硫酸钾、亚硫酸钠是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后产生不同程度的二氧化硫残留。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。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若长期过量食用有引起恶心、呕吐等健康影响风险。本次监督抽检发现 3 批次样品存在检出二氧化硫残留量的情况。二氧化硫不符合标准的原因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽而超范围使用二氧化硫；也有可能是为增加原料的保质期，防止霉变生虫，而超范围使用二氧化硫。

四、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点被广泛使用。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果饮用水生产过程或餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，人体健康产生不良影响。

五、铝的残留量(干样品，以 Al 计)

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的食品添加剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂可用作膨松剂、稳定剂、中和剂和固化剂等，很多国家如美国、欧盟成员国、澳洲、新西兰、日本和我国等都允许使用含铝食品添加剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，硫酸铝钾、硫酸铝铵作为膨松剂、稳定剂可按生产需要适量使用于油炸面制品、培烤食品，铝的残留量（干样品，以 Al 计） $\leq 100\text{mg/kg}$ 。长期摄入铝残留量超标的食品，可能影响人体对铁、钙等营养元素的吸收，从而导致骨质疏松、贫血等，甚至影响神经细胞的发育。本次监督抽检发现有 3 批次餐饮食品样品铝的残留量(干样品，以 Al 计)不合格，主要原因可能是企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。