附件2

部分不合格项目的小知识

1. 毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，芹菜中毒死蜱残留限量值不得超过0.05 mg/kg。毒死蜱在土壤中残留期较长，长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 镉(以Cd计)

镉是最常见的重金属元素污染物指标之一，是环境中常见的化学毒物，易造成食品污染。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，甲壳类镉的限量≤0.5mg/kg。水产品中镉超标的原因，可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集，非有意加入。镉是蓄积性毒物，对人体有一定的危害。

1. 大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

1. 苯甲酸及其钠盐

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期大量食用苯甲酸及其钠盐超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

1. 山梨酸及其钾盐

山梨酸及其钾盐是防腐保鲜剂，对酵母、霉菌和许多真菌都具有抑制作用。如果食品中添加的山梨酸超标严重，长期服用在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。