附件15

关于部分抽检项目的说明

一、镉（以Cd计）

镉（以Cd计）是一种环境污染物，若长期或过多摄入镉含量超标的食品，会蓄积在体内，损害肾小管和肾小球，使肾脏发生慢性中毒。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉（以Cd计）在甲壳类水产动物中最大限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）在新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）中最大限量值为0.05mg/kg。镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

二、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂。《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，水胺硫磷在豇豆中的最大残留限量为0.05mg/kg。豇豆中水胺硫磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解违规使用或滥用农药。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

三、铅（以Pb计）

铅（以Pb计）是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，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。产品明示标准《米粉（含调制型）》（Q/JEQ 0001S-2020）中规定，铅的最大限量值为0.15mg/kg。米粉制品中铅（以Pb计）超标的原因，可能是生产企业使用铅含量超标的原料；也可能是食品生产加工过程中生产场所、加工设备中的铅迁移带入，使得终产品铅含量超标。

四、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

在食品生产中，脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱防腐剂，毒性较低，对霉菌和酵母菌的抑菌能力强，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不允许脱氢乙酸及其钠盐。生湿面制品中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是个别企业为减缓产品腐败变质超范围使用，也可能是对原辅料管控不足由其使用的复配添加剂引入。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种常见的条件致病菌，属于非发酵革兰氏阴性杆菌。本菌普遍存在，而在潮湿环境尤甚。饮用水中超标可能是由于个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位等有关。