附件5

**部分不合格项目解读**

**（一）镉（以Cd计）**

镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

《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）中的限量值为0.05mg/kg；镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的限量值为0.5mg/kg。镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（头足类）中的限量值为2.0mg/kg。

2021年抽检超标主要蔬菜品种有辣椒、韭菜、茄子，镉超标的原因，可能是其生长过程中富集了环境中的镉元素。水产动物产品主要有海水蟹、虾蛄、海水虾、带鱼、鱿鱼，镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素所致。

**（二）铅（以Pb计）**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）中的最大限量值为1.0mg/kg（以干重计）。藻类干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的限量值为0.1mg/kg。2021年抽检超标蔬菜主要有韭菜、姜、蔬菜干制品、酱腌菜，铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

《脱水蔬菜 叶菜类》（NY/T 960—2006）中规定，铅（以Pb计）最大限量值为0.2mg/kg。蔬菜干制品中铅（以Pb计）检测值超标的原因，可能是生产企业使用的蔬菜原料中铅含量超标，也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。

**（三）过氧化值（以脂肪计）**

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

**（四）甜蜜素**

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，甜蜜素可以用于饮料、糕点、配制酒等食品中，白酒中不允许使用甜蜜素。