附件2

关于部分检验项目的说明

1. 氧乐果

原因分析：氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在芹菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。芹菜中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

危害：少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氧乐果超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

1. 噻虫胺

原因分析：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。姜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。

危害：少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

三、镉（以Cd计）

原因分析：镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物（头足类）中的限量值为2.0mg/kg。鱿鱼中镉（以Cd计）检测值超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

危害：长期食用镉超标的食品，可能会对人体肾脏和肝脏造成损害，还会影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。

四、二氧化硫残留量

原因分析：二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在海水虾中的最大使用量为0.1g/kg。海水虾中二氧化硫残留量超标的原因，可能为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

危害：少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

五、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

原因分析：6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年 第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

危害：过量摄入会对人体健康造成危害，损伤食道和胃黏膜，引起恶心、呕吐等症状。