附件4

**不合格项目解读**

### 一、镉(以Cd计)

### 镉是一种蓄积性的重金属元素，可通过食物链进入人体。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。食品中镉（以 Cd 计）检测值超标的原因，可能是由于其生长过程中富集环境的镉元素所致。镉对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入镉含量超标的食品，可能导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

**二、二氧化硫残留量**

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。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。

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蔬菜干制品中的最大使用量为0.2g/kg。蔬菜干制品中二氧化硫残留量超标的原因，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使用二氧化硫；也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。

**三、铝的残留量（干样品，以Al计）**

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矶）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害，但长期食用铝超标的食品会导致运动和学习记忆能力下降，影响儿童智力发育。

GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，糕点中铝的最大残留限量值为100mg/kg。糕点中铝的残留量（干样品，以Al计）超标的原因，可能是个别企业为增加产品口感，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。

**四、联苯菊酯**

联苯菊酯是一种有机磷杀虫剂，因其击倒作用强、广谱、高效、快速且长残效等特点而被广泛应用于农业害虫防治。联苯菊酯超标会对人体健康产生不良影响，例如引起过敏反应、神经毒性等。尤其是对于儿童和孕妇来说，食用含有超标联苯菊酯的食品可能会对身体造成更大的危害。

GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，联苯菊酯在柑橘中的最大残留限量值为0.05mg/kg。柑橘在生长过程中，受到环境因素的影响，如土壤污染、气候变化等，可能会导致联苯菊酯残留超标。柑橘在储存和运输过程中，可能会受到病虫害的侵害，为了防止腐烂和变质，可能会使用含有联苯菊酯的农药。