附件1

不合格项目的说明

**一、镉（以Cd计）**

联合国环境规划署(DNFP)和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织(WHO)则将其作为优先研究的食品污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量值为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。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

**二、阿维菌素**

阿维菌素是一种抗生素类药物，用于杀虫、杀螨、杀线虫，具有广谱、高效、低残留等特点。《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，阿维菌素在普通白菜（小白菜）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。阿维菌素超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解违规使用农药。食用阿维菌素超标的食品，可能引起四肢无力、肌肉震颤等症状，甚至还可能导致抽搐、昏迷等。