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、腐霉利

“腐霉利”项目属于农药残留项目，是低毒性杀菌剂，少量农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜可能对人体健康产生一定的不良影响。根据GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》标准规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。不合格原因主要是农户在使用过程中超量使用，或未过安全期就上市导致。

三、过氧化值

过氧化值表示油脂和脂肪酸等被氧化程度的一种指标。用于说明样品是否因已被氧化而变质，那些以油脂、脂肪为原料而制作的食品，通过检测其过氧化值来判断其质量酸败和变质程度。

长期食用过氧化值超标的食物对人体的健康非常不利，因为过氧化物可以破坏细胞膜结构，导致胃癌、肝癌、动脉硬化、心肌梗塞、脱发和体重减轻等。长期食用过高过氧化值的食物对心血管病、肿瘤等慢性病有促进作用。

四、**4-氯苯氧乙酸钠**

豆芽中4-氯苯氧乙酸是一种除草剂，可以促使植物生长畸形，促进豆芽下胚粗大，减少根部萌发，加速细胞分裂，只长茎不长根，食用后对人体内分泌系统产生较大影响，可导致甲状腺功能紊乱。从抽检情况看，豆芽中检出上述国家禁止使用的4-氯苯氧乙酸钠这种植物生长抑制剂，是豆芽生产企业为了提高豆芽产量、使豆芽个头均匀，颜色白净，不生根只长茎，起到让豆芽粗壮、看起来漂亮的作用违规添加的。

五、五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。肉类食品中五氯酚酸钠主要源于养殖户违规使用相关兽药，由于五氯酚酸钠具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤中造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食品中，进而进入人体内。五氯酚酸钠能抑制生物代谢过程中氧化磷酸化作用，如长期摄入，可能会对人体的肝、肾及中枢神经系统造成损害。