附件7

部分不合格项目的小知识

一、镉（以Cd计）

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在水产制品中限量值为0.1mg/kg。水产制品中镉超标的原因，可能是其在养殖过程中富集了环境中的镉元素。镉对人体的危害主要是慢性蓄积，长期摄入镉含量超标的食品，可能会导致肾脏和骨骼损伤等健康危害。

二、铅（干样品，以Al计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，油炸面制品中铅的最大限量值为100 mg/kg（干样品，以A1计）。油条中铅超标的原因，可能是食品经营者加工制作油条时使用食品添加剂铝超限量添加；也可能是在食品生产加工过程中，加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入食品。铅可以在人体内积累，长期摄入铅超标食品，会严重影响大脑和神经系统。