

## 附件 3

### 一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物,一般以 100g(或 1kg)被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标,主要反映产品油脂被氧化的程度。该指标不合格一般不会对人体的健康产生损害,但过多食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下,如果食品氧化变质,消费者在食用过程中很容易辨别出哈喇等异味,需避免食用。

### 二、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。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对肾、消化系统和骨骼等有损害,还可能影响免疫系统,甚至可能对儿童高级神经活动有损害。此外,镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏,可引起贫血。

### 三、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,遇水以后形成亚硫酸,国内外允许使用的一种食品添加剂。通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式用于食品。二氧化硫被氧化时

可使食品的着色物质还原褪色, 亚硫酸对食品的褐变有抑制作用, 对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用, 因此既是漂白剂又是防腐剂。二氧化硫进入人体后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外, 少量摄入不会对身体带来健康危害, 但若过量食用可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

#### **四、联苯菊酯**

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速, 在土壤中不移动, 对环境较为安全, 残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用, 对多种叶面害虫有效。食用食品一般不会导致联苯菊酯的急性中毒, 但长期食用联苯菊酯超标的食品, 对人体健康也有一定影响。

#### **五、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐属于咪唑类杀菌剂, 为广谱性杀菌剂, 急性中毒分级标准为低毒级, 一般只对皮肤、眼有刺激症状, 经口中毒低, 无中毒报道, 相关研究未见遗传毒性和致癌性。对多种作物由子囊菌和半知菌引起的病害具有明显的防效, 对大田作物、水果蔬菜上的多种病害具有治疗和铲除作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒, 但长期食用咪鲜胺超标的食品, 对人体健康可能有一定影响。

#### **六、铅(以 Pb 计)**

铅是一种常见的重金属元素污染物, 会严重危害人体健康, 人体多通过摄取食物、水等方式把铅带入人体, 进入人体的铅 90% 储存在骨骼, 10% 随血液循环流动而分布到全身各组织和器官。铅是蓄积性的重金属, 只有当人体中铅含量达

到一定程度时，才会引发身体不适，长期食用铅超标的食品，可能会对人体的血液系统、神经系统产生损害，尤其对儿童生长和智力发育的影响较大。

## **七、糖精钠(以糖精计)**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。糖精钠对人体无任何营养价值，在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能。食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退。