附件2

关于部分检验项目的说明

一、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种有机化合物，一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素。具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老;将氨基酸、生长素、无机盐等向处理部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。2015年4月13日，国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会发布关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015年第11号)，公告内容:6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食用安全，现重申：生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。凡在豆芽生产和经营过程中违反上述规定的，由相关部门依照法律法规予以处理。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，在食品工业中发挥着护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。所以在食品的生产加工过程中，经常加入二氧化硫、亚硫酸盐等，使食品褪色和免于褐变，改善外观品质，延长保质期。二氧化硫作为一种食品添加剂，被广泛地用于食品加工中，一些不法商贩在利益的驱使下，在食品中大量地添加二氧化硫及其盐类是导致二氧化硫超标的主要来源。二氧化硫及其衍生物对人体的各种系统、器官、组织都会产生不利的影响。鉴于二氧化硫对人体的严重危害性，为避免食品中二氧化硫残留量超标而引起食用者中毒等不良反应，我国制定了一系列标准来严格控制二氧化硫使用量和残留量。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）明确规定了二氧化硫残留量在各类食品中的限量要求。

 三、铅(以Pb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。土壤、空气和水源中都不同程度地含有一定量的铅，这些铅会通过空气、水源和土壤进入我们的食物中。长期食用铅超标的食物，可能出现头晕、恶心、呕吐、腹痛、腹泻、心慌等症状，对神经、造血、消化、肾脏、心血管和内分泌等多个系统造成危害。尤其是儿童，若长期摄入铅超标的食品恐会出现智力发育障碍和行为异常。对于生姜检出铅超标的原因，可能与生姜生长过程中环境富集铅元素有关。