**附件4**

**关于部分检验项目的说明**

**一、噻虫胺**

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫胺在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

**二、镉(以Cd计)**

镉是银白色有光泽的金属，有韧性和[延展性](https://baike.so.com/doc/4700980-4915186.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)。镉在潮湿空气中会缓慢氧化并失去金属光泽，加热时表面会形成棕色的氧化物层，若加热至沸点以上，则会产生氧化镉烟雾；高温下镉与卤素反应激烈，形成[卤](https://baike.so.com/doc/2733366-2885135.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)[化](https://baike.so.com/doc/2624094-2770694.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)镉；也可与硫直接化合，生成硫化镉；镉可溶于酸，但不溶于碱。镉会对呼吸道产生刺激，长期暴露会引起嗅觉丧失症、牙龈黄斑或渐成黄圈，镉化合物不易被肠道吸收，但可经呼吸被体内吸收，积存于肝或肾脏造成危害，尤以对肾脏损害最为明显；还可导致骨质疏松和软化；且在人体内代谢较慢，日本因[镉中毒](https://baike.so.com/doc/5372051-5607978.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)曾出现"[痛痛病](https://baike.so.com/doc/5410148-5648219.html%22%20%5Ct%20%22https%3A//baike.so.com/doc/_blank)"。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉(以Cd计)在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。茄子中镉（以Cd计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中镉元素。