附件3

**不合格项目说明**

一、腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂， 兼具保护和治疗作用，可用于防治黄瓜、茄子、番茄、洋葱等的灰霉病，莴苣、辣椒的茎腐病，油菜菌核病等。GB 2763-2014《食品安全国家标准食品中最大残留限量》规定韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。少量的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。

二、镉(以Cd计)

镉是银白色有光泽的金属，其毒性较大，被镉污染的空气和食物对人体危害严重，且在人体内代谢较慢。在《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中有明确的限量，鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为0.5mg/kg。镉会对呼吸道产生刺激，长期暴露会造成嗅觉丧失症、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。鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是其养殖过程中富集环境中的镉元素。

三、营养成分-钠

食品是人类赖以生存的基础，每个人的日常生活都离不开安全健康的食品。任何预包装食品都有标签借以显示说明商品的特性和性能，向消费者传递信息。随着市场经济的发展和商品的激烈竞争，标签成为公平交易，商品竞争的一种重要形式。

中华人民共和国国家标准GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》条款6.4规定：在产品保质期内，食品中的钠营养成分含量的误差范围是≤120%标识值。钠能调节机体水分，维持酸碱平衡，成人每日食盐的摄入量应不超过6g，钠摄入过高有害健康。