**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。《食品安全标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅的最大限量值为0.1 mg/kg。生姜中铅超标的原因，可能是生姜种植过程中对环境中铅元素的富集。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。

**阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）**

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基磺酸钠，是一种低毒物质,因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用，但是如果餐（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。GB 14934-2016《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。

**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，无内吸、熏蒸作用。《 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，柑橘中联苯菊酯残留限量为不得超过0.05 mg/kg。长期接触可能对人体神经、生殖及免疫系统等产生危害。