附件3

关于部分检验项目的说明

一、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。《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，噻虫嗪在香蕉中的最大残留限量为0.02mg/kg。超标的原因可能是果农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用对人体健康有一定影响。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）规定铜绿假单胞菌标准值为n=5,c=0,m=0，单位为CFU/250mL。桶装饮用水中铜绿假单胞菌超标原因可能是水源水防护不当，水体受到污染；部分企业对环境卫生监管不到位，操作不够规范，生产过程中交叉污染；流通环节中,存放时间长,水桶多次循环使用增加了二次污染风险。

三、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定熟制葵花籽类过氧化值（以脂肪计）的最大允许限量值为0.80g/100g。坚果与籽类食品本身含有较高含量的不饱和脂肪酸，受温度过高、阳光直射、与空气长时间直接接触等环境因素影响更容易被氧化，因此，造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使其失去食用价值。《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018)规定菌落总数要求为n=5,c=2,m=1000，M=10000CFU/mL。造成菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

五、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。《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，噻虫胺在菜豆中的最大残留限量为0.01mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。少量的农药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，对人体健康也有一定影响。

六、总酸(以乙酸计)

总酸是指100mL食醋中含酸（以乙酸计）的质量，总酸是衡量食醋质量优劣的重要指标。一般来说，醋的总酸是根据其酿造时间变化的，酿造时间越长酸度就越大。《食品安全国家标准 食醋》

(GB 2719-2018)和《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）规定总酸的最小限量值为3.50g/100mL。其不合格主要原因可能是由于生产企业没有严格按照工艺条件生产酿造或者淋醋后过量加水且出厂检验把关不严，造成产品总酸不符合要求。