附件3

关于部分检验项目的说明

一、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。

二、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，噻虫胺在辣椒中的最大残留限量为0.05mg/kg。超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用。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。

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）中规定花生等其他熟制炒货过氧化值（以脂肪计）的最大允许限量值为0.50g/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、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，新鲜水果不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。桑葚作为时令性水果对保鲜程度要求较高，不合格原因可能是果农或经销商为延长其保存期违规使用。

五、酒精度

酒精度又称酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒的一个理化指标，酒精度含量应符合其标签明示值要求。造成不合格的原因，可能是部分生产企业质量控制不当，或者企业检验能力不足造成检验结果偏差。

六、糖精钠(以糖精计)

糖精钠是食品添加剂中常用的人工合成甜味剂，长期过度食用会对人体造成一定危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，其他发酵酒生产过程中不得使用糖精钠（以糖精计）。不合格原因可能是生产经营企业为增加产品甜味，超范围使用。