附件3

关于部分检验项目的说明

一、亚硝酸盐(以NO2-计)

亚硝酸盐能一定程度上反映水体被污染的情况。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）中规定，亚硝酸盐在包装饮用水中最大限量值为0.005mg/L（以NO2-计）。水中的亚硝酸盐可由硝酸盐转化而来，硝酸盐有天然来源和人为来源，水体被细菌污染后，在一定温度下细菌会释放出硝酸盐还原酶，将水中的硝酸盐还原成亚硝酸盐，另外如果消毒控制不当，也会导致输水系统中亚硝酸盐浓度升高。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫具有护色、防腐、漂白和抗氧化等作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，酱腌菜中二氧化硫残留量的最大限量值为0.1g/kg、在瓜子类和其他炒货食品中不得使用二氧化硫。造成二氧化硫残留量超标原因可能是生产企业超限量超范围使用食品添加剂导致。长期摄入二氧化硫残留量超标的食品可能引起呕吐、腹泻、过敏等症状。

三、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±1.0%vol。造成不合格的原因，可能是部分生产企业质量控制不当，包装不严密造成酒精挥发，或者企业检验能力不足造成检验结果偏差。

四、草甘膦

草甘膦是一种非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导。与土壤接触后失去活性。用于果园、牧场、林业和工业防除杂草。《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，草甘膦在茶叶中的最大残留限量为1mg/kg。超标的原因可能是茶农种植时使用不当。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。

五、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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中规定过氧化值的最大残留限量为0.25g/100g。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。

六、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。

七、氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，具有较强的内吸、触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。《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，氧乐果在茶叶中的最大残留限量为0.05mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。