附件3

关于部分检验项目的说明

一、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，麻花中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制瓜子中过氧化值的最大限量值为0.80g/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。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度。《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）中规定，水果制品中菌落总数的标准值为n=5,c=2,m=103,M=104CFU/g。超标的原因可能是个别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，或者包装材料清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运和经营条件控制不当等有关。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，生食动物性水产品中大肠菌群标准值为n=5,c=2,m=10,M=102CFU/g。造成大肠菌群超标的原因可能是由于产品在生产过程中受到人员、工器具等生产设备、环境的污染而导致。

四、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。超标的原因可能是茶农违规使用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。