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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制瓜子中规定过氧化值的最大残留限量为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、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂、杀虫谱广，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在葡萄中的最大残留限量为0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因，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，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

三、电导率

水的导电能力的强弱程度，就称为电导率。它反映了水中含盐量的多少，水中存在的电解质的程度，是衡量水质的一个重要的指标。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）中规定饮用纯净水的电导率≤10μS/cm。引起电导率高的原因可能生产中的反渗透膜组件老化导致脱盐率下降；或是原水预处理不达标，造成反渗透设备进水水质不好；还有可能就是反渗透设备里的RO膜有破损造成漏盐现象。

四、过氧化苯甲酰

过氧化苯甲酰是白色或略带淡黄色的结晶，微有苦杏仁气味，低毒，对眼睛、皮肤和粘膜有刺激作用。过氧化苯甲酰在过去是一种面粉改良剂，在面粉加工过程中，适当加入后可提高面粉的白度、促进面粉的熟化。出于工艺必要性方面的考虑，卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告〔2011〕第4号）中规定，不得在面粉中添加过氧化苯甲酰。

五、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，水果制品中规定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。

六、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后会腐败变质，失去其食用价值。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中规定霉菌的最大限量值为150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染；也可能是产品在生产加工过程中环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。

七、铝的残留量(干样品，以Al计)

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝不是人体必需微量元素，不参与正常生理代谢，具有蓄积性，过量摄入会影响人体健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定自制油饼油条中铝的残留量不得超过100mg/kg。造成铝的残留量不合格的原因，可能是商家为改善口感从而违规过量使用。