附件3

关于部分检验项目的说明

一、联苯菊酯

联苯菊酯属于一种杀虫剂，具有较强的触杀和胃毒作用。主要用于谷物、柑橘、棉花、果树、葡萄、观赏植物和蔬菜的鞘翅目、双翅目、异翅亚目、同翅目、鳞翅目和直翅目害虫等的预防及治疗。《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，联苯菊酯在水果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。

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、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，对人体健康可能有一定影响。

四、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，熟制瓜子类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。

五、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）规定在豆腐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。

六、总酯

总酯是白酒中所有酯类芳香物的总和，其含量的多少与酒的品质及香型有关，如果总酯含量太低则酒味淡薄。《浓香型白酒》(GB/T10781.1-2006)中规定，白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)中规定总酯的限量不得低于2.00g/L。不合格的原因可能是出厂前质量控制问题，厂家在生产过程中对发酵时间、发酵温度控制不严，造成酯含量偏低。

七、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 动物性水产制品》（GB 10136-2015）中规定，生食动物性水产品中规定菌落总数的标准值为n=5,c=2,m=5x104,M=105CFU/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。

八、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌、绿色链球菌等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中规定在食用肉类中禁止使用。肉类中的氯霉素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用，但长期大量摄入氯霉素残留超标的食品，对人体健康可能有一定影响。

九、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）规定溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。正常情况下，水中不含溴酸盐，但普遍含有溴化物。溴酸盐超标的原因，可能是由于臭氧消毒时，水中溴化物被氧化生成溴酸盐。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体健康造成一定危害。

十、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在炒货食品中不得使用二氧化硫。超标原因可能是个别生产者为提高产品色泽或者保鲜违规使用。二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，因此少量摄入二氧化硫不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。