附件3

关于部分检验项目的说明

1. **菌落总数**

菌落总数是指示性微生物指标，用以反映食品的卫生状况。菌落总数超标的原因，可能是生产企业所使用的原辅料初始菌落数较高；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. **酒精度**

酒精度又叫酒度，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。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业为降低成本，用低度酒冒充高度酒。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

**三、黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生油、花生米中的最大限量值为20μg/kg；花生油中主要不合格原因是原料污染带入（如小作坊原料把关不严，导致霉变的油料作物带入毒素），加工过程污染、储存运输不当（如储存环境不适宜，食品易腐败生霉）；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。花生米中主要不合格原因是储存环境不适宜，食品易腐败生霉变质。

**四、酸价/酸值**

酸价/酸值主要反映食品中油脂酸败的程度，油脂酸败产生的醒酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一定情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有特有的蛤蜊等异味,需避免食用。《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 5009.229-2016 ）中规定，酸价在在花生油中的最大限量值为≤3mg/g。造成酸价/酸值不合格的原因可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等。

**五、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌, 广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活。如果桶装水的消费周期较长，营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖，可能会引起味道、气味和浊度的改变。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

**六、铅（以Pb计）**

铅是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康。茶叶及相关制品不合格主要原因可能是企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中，也可能是食品生产加工过程中加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。