附件3

关于部分检验项目的说明

一、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《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，毒死蜱在叶菜类的最大残留限量为0.02mg/kg。超标的原因可能是菜农违规使用。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。

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；还有可能生产企业为了盈利，低度酒冒充高度酒售卖。

四、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）对食品有漂白、防腐和抗氧化作用，是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蔬菜干制品中规定二氧化硫残留量的最大限量值为0.2g/kg。企业在加工过程中违规使用亚硫酸盐等漂白剂，以达到漂白和抗氧化的目的。摄入少量二氧化硫，可在人体内经酶转化后由尿液排出体外，一般不会对人体健康造成不良影响，但如果长期过量摄入二氧化硫，可能会对健康不利。

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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，松仁类的过氧化值最大限量值为0.50g/100g；熟制瓜子的过氧化值最大限量值为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。

六、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度，油脂酸败产生的醛、酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，酸价超标的食品，消费者在食用过程中能明显辨别出哈喇等异味，需避免食用。产品明示标准规定芝麻油中酸价最大限量值为3.0mg/g。造成酸价不合格的原因，可能是产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

七、总酸(以乙酸计)

总酸是指100mL食醋中含酸（以乙酸计）的质量，总酸是衡量食醋质量优劣的重要指标。一般来说，醋的总酸是根据其酿造时间变化的，酿造时间越长酸度就越大。产品明示标准规定总酸的最小限量值为3.50g/100mL。其不合格主要原因可能是由于生产经营企业没有严格按照工艺条件生产酿造或者淋醋后过量加水且出厂检验把关不严，造成产品总酸不符合要求。

八、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定在米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。不合格原因可能是企业为防止食品腐败变质，违规使用该添加剂。

九、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。