附件14

关于部分抽检项目的说明

一、多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物由真菌引起的病害具有防治效果，广泛用于果树、蔬菜、粮棉和林木病害的防治。农药残留含量过高或长期暴露对人体会有一定的健康隐患。根据《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，调味料孜然中多菌灵的最大残留量为0.3mg/kg。该样品多菌灵不合格的原因，可能是原料在种植过程中为控制虫害而违规使用杀菌剂所致。

二、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标,含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格的主要原因是企业生产工艺控制不严或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度导致不达标。

三、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件、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，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、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。造成大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底。

五、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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能是直接使用亚硫酸盐浸泡所致。

六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌原称绿脓杆菌，在自然界分布广泛，为土壤中存在的最常见的细菌之一，各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等都有本菌存在。本菌存在的重要条件是潮湿的环境，超标的原因可能是由于产品的水源地、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。