附件3

关于部分检验项目的说明

1. **柠檬黄铝色淀**

柠檬黄铝色淀是一种黄色细粉，主要用作食用色素，具有良好的耐光性和耐热性。它的制备方法是通过将铝盐与柠檬黄水溶液反应沉淀而得，几乎不溶于水和有机溶剂。造成食品中柠檬黄铝色淀不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）的规定。

1. **菌落总数**

菌落总数是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL）或表面积（cm²）内，所含能在严格规定的条件下培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。根据国家标准GB 4789.2-2022，菌落总数的测定是食品安全检测的重要指标，通常在36℃±1℃的条件下培养48小时±2小时（某些水产品在30℃±1℃下培养72小时±3小时）。检测菌落总数可以帮助评估食品的卫生状况，确保食品安全。 菌落总数应符合DBS50/ 004-2021 《食品安全地方标准 泡椒肉制品》要求。

1. **吡唑醚菌酯**

吡唑醚菌酯 是一种高效、广谱的甲氧基丙烯酸酯类杀菌剂，广泛用于防治多种作物上的真菌病害。它通过抑制线粒体呼吸作用中的电子传递链，导致病原菌细胞死亡，从而达到控制病害的效果。吡唑醚菌酯可用于水果、蔬菜、谷物等多种农作物上，对许多重要的植物病害有良好的防治效果。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）的规定，荷兰豆（食荚豌豆）中吡唑醚菌酯的最大残留限量值为0.02mg/kg。如果检测值超过了这个标准，则认为是不合格的，这样的食品可能存在对人体健康的风险，尤其是长期食用可能会对人体健康产生不利影响。

1. **丙环唑**

丙环唑是一种广谱三唑类杀菌剂，主要用于防治多种作物上的真菌病害。它通过抑制真菌细胞膜上麦角甾醇的生物合成，破坏真菌细胞膜的结构和功能，从而达到控制病害的效果。丙环唑因其高效、低毒而被广泛应用于农业中，但合理使用和监控其残留量对于确保食品安全至关重要。根据中国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），葱中丙环唑的最大残留限量为0.5 mg/kg。这意味着，在正常情况下，市场上销售的葱中丙环唑的含量不应超过这一数值。如果检测到的丙环唑含量高于此限值，则认为该批葱产品不合格。

1. **毒死蜱**

毒死蜱是一种有机磷杀虫剂，广泛用于防治多种害虫。它通过抑制昆虫神经系统中的乙酰胆碱酯酶活性来发挥其杀虫作用。尽管毒死蜱对农业害虫控制非常有效，但由于其对人体健康可能产生的负面影响，包括神经毒性、发育毒性等，许多国家和地区对其在食品中的使用和残留量都进行了严格的限制。根据中国《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），韭菜中毒死蜱的最大残留限量为0.05 mg/kg。这意味着，如果检测到韭菜样本中毒死蜱的含量超过这一限值，则该样本被视为不合格。

1. **多菌灵**

多菌灵是一种广谱内吸性杀菌剂，属于苯并咪唑类杀菌剂的一种。它主要用于防治由真菌引起的植物病害，如灰霉病、白粉病等。多菌灵通过干扰真菌细胞壁合成来发挥其杀菌作用，因其高效且适用范围广泛而被广泛应用。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量（GB2763—2021）》，对于食荚豌豆（荷兰豆），多菌灵的最大残留限量值为0.02 mg/kg。

1. **氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯**

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯（通常指的是氯氟氰菊酯的一种更高效的异构体形式，有时也被直接称作氯氟氰菊酯） 是一种合成除虫剂，属于拟除虫菊酯类。它们被广泛用于农业中控制各种害虫，包括鳞翅目、鞘翅目和双翅目的昆虫等。这类农药通过影响昆虫神经系统的正常功能导致其死亡。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），不同作物中的氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯的最大残留限量各不相同。例如，在葱中氯氟氰菊酯的最大残留限量为0.02mg/kg。

1. **噻虫嗪**

噻虫嗪是一种新烟碱类杀虫剂，广泛用于农业中以控制多种害虫。它通过干扰昆虫的神经系统来发挥其杀虫作用。噻虫嗪被应用于各种作物上，包括豆角（豇豆），以保护这些作物免受害虫侵害。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），对于豆角（豇豆）中噻虫嗪的最大残留限量为0.03 mg/kg。这意味着，在正常情况下，豆角（豇豆）中噻虫嗪的残留量不应超过此数值，以保障消费者的食用安全。

1. **水胺硫磷**

水胺硫磷是一种有机磷杀虫剂，具有强烈的触杀、胃毒及内吸作用，广泛用于农业中控制多种害虫。然而，由于其对人体可能产生的毒性影响，包括对神经系统的影响。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021），不同作物中的水胺硫磷的最大残留限量各不相同。对于葱，水胺硫磷的最大残留限量为0.05 mg/kg。

1. **戊唑醇**

戊唑醇是一种广谱三唑类杀菌剂，广泛用于防治多种作物上的真菌性病害。它通过抑制真菌细胞膜中麦角甾醇的合成来发挥其杀菌作用，从而破坏真菌细胞膜的功能和结构完整性，导致真菌死亡。戊唑醇因其高效、广谱的特点而被广泛应用于农业领域，包括对葱等蔬菜作物的保护。葱中戊唑醇的限值为 0.5 mg/kg，依据的是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）。这一限值适用于包括香葱在内的葱类蔬菜。

1. **酒精度**

根据《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》（GB2757-2012）以及《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）中的规定，应以―%vol‖为单位标示酒精度，其含量应符合标签明示要求，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

1. **苯甲酸**

苯甲酸（benzoic acid）又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。造成食品中苯甲酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量、超范围使用，或者使用时未准确计量。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

1. **黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素（aflatoxin, AF）是黄曲霉（Aspegillus flavus）和寄生曲霉（A.parasotocus）等霉菌产生的次生代谢产物。目前，黄曲霉毒素在一系列初级农产品和加工产品中均有报道检出，如花生、玉米、棉籽、坚果、食用油、乳制品等，其中以花生、玉米等食品污染最严重。在我国造成食品中黄曲霉毒素不合格的主要原因有：原料或乳牛饲料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。使用应遵循《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中的规定。

1. **苋菜红**

苋菜红（amaranth）又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品造成食品中苋菜红不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。使用应遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

1. **相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

本要求最常见于相同色泽着色剂混合使用。在 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》表 A.1 中列出的具有同一功能的食品添加剂在同一食品中混合使用时，食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过1。造成食品中该指标不合格的主要原因有：生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

1. **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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760- 2014）中规定，二氧化硫在生产中不得使用。调味品中二氧化硫残留超标的原因可能是生产企业为了提高产品色泽、防腐或降低成本而用硫磺熏过，导致终产品中二氧化硫残留。

1. **咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

此次抽检的山药不合格的原因可能是农户为了快速控制病害，加大了咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的用药量，未遵守正确的采摘间隔期规定，即在施药后未等待足够的时间让农药残留量降低到安全范围内便进行了采摘和销售。

1. **噻虫胺**

蔬菜中噻虫胺残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. **铅（以Pb计）**

蔬菜中检出铅含量超标，主要是蔬菜种植的土壤、水源受到污染所致。

1. **甜蜜素**

人为违规添加以改善口感，掩盖劣质酒体的缺陷：部分企业因生产工艺不达标，生产的白酒存在苦味或口感差，通过添加甜蜜素（甜度为蔗糖的30-50倍）来制造“回甘”效果，误导消费者以为是优质纯粮酿造酒；生产环节的交叉污染，与配制酒共用生产线：配制酒允许使用甜蜜素，若白酒与配制酒生产设备或容器混用，可能导致甜蜜素残留污染。