附件3

关于部分检验项目的说明

**（一）酒精度**

酒精度又叫酒度，是指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。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是生产经营单位对产品质量控制不严、包装不严密造成酒精挥发损失、低度酒冒充高度酒等。

**（二）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，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726—2016）中规定熟肉制品（除发酵肉制品外），一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少3次检测结果不超过104 CFU/g；

《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)中规定，速冻面米食品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过105CFU/g且至少2次检测结果不超过104 CFU/g；菌落总数超标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。

**（三）苯甲酸及其钠盐**

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，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，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在腌渍的蔬菜中最大使用量为1.0g/kg，在水果制品中最大使用量为0.5g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积，但人体若长期过量食入苯甲酸超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。

**（四）尼卡巴嗪残留标志物（ 4,4-二硝基均二苯脲）**

尼卡巴嗪是 4,4’-二硝基均二苯脲和 2-羟基-4,6-二甲基嘧啶（无抗球虫作用）的复合物。具有易吸收、体内分布广泛、长效等优点。对鸡的多种艾美耳球虫，如柔嫩、脆弱、毒害、巨型、堆型、布氏艾美耳球虫均有良好的防治效果。动物产品的尼卡巴嗪残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入尼卡巴嗪残留超标的食品，可能会对人体健康有一定影响。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，尼卡巴嗪在鸡肌肉中的最大残留限量值为200μg/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

**（四）镉（以Cd计）**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物的甲壳类中限量为0.5mg/kg。水产品中镉超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期摄入镉残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（五）铅（以Pb 计）**

铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅在食用姜中的最大限量值为0.1mg/kg。食用姜中铅超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。长期食用铅含量超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（六）氟苯尼考**

 氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，氟苯尼考在贝类中的最大残留限量为100μg/kg。长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（七）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯**

 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在苦瓜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，对人体健康有一定影响。

**（八）酸价（KOH）**

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用油中酸价的最大限量值为3mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、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。

**（九）黄曲霉毒素B1**

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《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在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；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。

**（十）过氧化值**

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，过氧化值在植物油中的最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。此外，植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

**（十一）总汞**

汞是一种毒性较大、熔点低、易挥发的银色液体金属，俗称水银。食品中的汞元素主要以金属汞、无机汞和有机汞（甲基汞、二甲基汞、乙基汞、苯甲基汞等）的形态存在。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总汞最大限量值为0.1mg/kg。食用菌制品中汞超标的原因可能是生产企业对原料质量把关不严，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。长期食用汞含量超标的食品，对人体健康有一定影响。

**（十二）总砷**

砷作为一种类金属元素，广泛存在于土壤、水体和生物体内，是一种毒性较高的污染元素，包括无机砷和有机砷。一般来说，无机砷对人体的毒性比有机砷大，有机砷在机体内吸收率极低，大部分无变化就被排出体外。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，食用菌制品总砷最大限量值为0.5mg/kg。长期食用砷含量超标的食品，对人体健康有一定影响。食物中砷污染的主要原因有：含砷的废水等污染农作物和土壤，对食品造成砷污染；无机砷农药的使用，以及有机砷类杀菌剂的过量使用可致农作物中砷含量明显增加；食品加工过程中使用的原料、化学物和添加剂被砷污染或误用；被砷污染的容器或包装材料造成食品的砷污染。

**（十三）防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和**

防腐剂是指天然或合成的化学成分，用于加入食品以延迟微生物生长或化学变化引起的腐败。国家标准《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。蔬菜制品中防腐剂各自用量占其最大使用量比例之和超标的原因，可能是企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。防腐剂使用不当会有一定副效应，长期过量摄入可能会对消费者的身体健康造成一定损害。

**（十四）糖精钠**

糖精钠是食品工业中常用的合成甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜中糖精钠（以糖精计）最大残留量为0.15g/kg。糖精钠对人体无任何营养价值，食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退，对人体健康造成不良影响。

1. **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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)中规定，速冻面米食品一个样品中大肠菌群的5次检测结果均不得超过100CFU/g且至少2次检测结果不超10 CFU/g。食品中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，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。