

附件 2

关于部分检验项目的说明

（一）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。按标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\text{vol}$ 。酒精度不符合产品标签明示要求的原因，可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度；又或者是生产企业检验器具未检定或检验过程不规范，造成检验结果偏差。

（二）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，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。铜绿假单胞菌超标可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

（三）霉菌

食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示，霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形

成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能会危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，霉菌项目检测结果不得超过 150CFU/g。糕点中霉菌数超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

（四）土霉素/金霉素/四环素(组合含量)

土霉素为四环素类抗生素，对金黄色葡萄球菌、肺炎球菌、化脓性链球菌、单核细胞李斯特菌等有较强抗菌活性；对支原体、衣原体等也有较强作用。无遗传毒性、无致畸性和致癌性。

金霉素是由金色链霉菌发酵产生的四环素类抗菌药。具有抗菌谱广、配伍禁忌少、安全高效、成本低等优点。动物产品的金霉素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。

四环素是具有菲烷母核的抗菌药物。具有抗菌谱广、使用便捷、配伍禁忌少、安全高效、成本低等优点。动物产品的四环素残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用。

根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定,水产品虾肌肉中土霉素、金霉素、四环素(残留标志物为土霉素、金霉素、四环素单个或组合)的

最大残留限量值为 200 μ g/kg。虾中土霉素、金霉素、四环素(组合含量)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,也可能是养殖户不遵守休药期规定,致使产品上市销售时残留超标。

(五) 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是油脂酸败的早期指标,主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害,但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点面包中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 0.25g/100g。糕点面包中过氧化值(以脂肪计)超标的原因可能是产品用油已经变质,也可能是原料中的脂肪已经被氧化,或未采取有效的抗氧化措施,使得最终产品油脂氧化;还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等有关。

(六) 苯醚甲环唑

苯醚甲环唑是高效广谱杀菌剂,对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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,苯醚甲环唑在水果西番莲中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。苯醚甲环唑残留量超标的原因可能是为快速控制病害加大用药量,也可能是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。