

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 $\pm 1.0\%vol$ 。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）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健康造成危害，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（以二氧化硫残留量计）在香辛料及粉（辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉）、淀粉制品中为不得使用。干辣椒、淀粉制品中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽或抑菌防腐而超范围使用二氧化硫。

（三）山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在熟肉制品中的最大使用量为0.075g/kg。熟肉制品中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因可能是生产经营者为延长产品保质期或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量使用，或者使用时未准确计量。

（四）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出孔雀石绿的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（五）呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应等。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为食品动物中禁止使用的药品（在动物性

食品中不得检出)。水产品中检出呋喃西林代谢物的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关药物。

(六) 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。

(七) 噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂,具有内吸性、触杀和胃毒作用,防治飞虱、蚜虫等害虫,对姜蛆等有较好防效。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,噻虫胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.01mg/kg,在芹菜中的最大残留限量值为0.04mg/kg。豇豆、芹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,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。