附件3

关于部分抽检项目小知识

1. 阿维菌素

阿维菌素是一种杀虫、杀螨剂，对昆虫和螨类具有触杀、胃毒及微弱的熏蒸作用。《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，芹菜中阿维菌素最大残留限量值为0.05mg/kg。阿维菌素不合格的原因主要是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 界限指标

界限指标是区别饮用天然矿泉水与其他饮用水的主要品质指标，界限指标包括锂、锶、锌、碘化物、偏硅酸、硒、游离二氧化碳和溶解性总固体八个项目，界限指标应有一项（或一项以上）指标符合规定。《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）中规定，锶的标准值应不低于0.20mg/L；偏硅酸的标准值应不低于25.0mg/L。本次抽检发现的不合格饮用天然矿泉水的包装标签明示值为：锶含量0.6-1.2mg/L、偏硅酸含量26-60mg/L，实际检测锶和偏硅酸含量均不符合产品标签标示要求。饮用天然矿泉水的界限指标不达标原因可能是水处理过度使元素损失；也有可能是水源水受环境、季节等因素影响，界限指标含量波动；还可能是部分生产经营企业为追求利益使用非矿泉水冒充矿泉水。

1. 腈菌唑

腈菌唑是一种具有保护、治疗性的内吸性杀菌剂。《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，油麦菜中的腈菌唑最大残留限量值为0.05mg/kg。造成腈菌唑残留量超标的主要原因可能是菜农为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

1. 日落黄

日落黄是一种合成着色剂，食用黄色色素。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，冰糖中不得使用日落黄。造成日落黄超标的主要原因是生产企业未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围使用。

1. 铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，是重要的食品腐败性细菌，在自然界分布广泛，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中规定，一个包装饮用水样品的5次检测结果中，铜绿假单胞菌的检测结果均不得超过0 CFU/250mL。造成饮用纯净水中铜绿假单胞菌不合格原因可能是：一是原料水体受到感染；二是生产过程中卫生控制不严格，杀菌不彻底；三是包装材料清洗消毒不达标。

1. 酵母

酵母是自然界中常见的真菌。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，发酵乳中酵母应不超过100 CFU/g。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。