附件4

关于部分检验项目的说明

**1、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。酒精度是酒的一个理化指标，产品明示执行标准规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒中酒精度不达标会影响酒的品质，原因或是生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格。

**2、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。如果桶装水的消费周期较长,营养要求较低的铜绿假单胞菌可生长繁殖,可能会引起味道、气味和浊度的改变。对于抵抗力较差的人群,饮用铜绿假单胞菌超标的桶装饮用水存在健康风险。主要不合格原因:可能与原料水体受到污染,生产过程中卫生控制不严格、杀菌不彻底,生产工艺存在缺陷,包装材料清洗消毒不彻底等有关。

**3、大肠菌群**

食品中检出大肠菌群，提示被致病菌污染的可能性较大。肠胃敏感的人，食用了大肠菌群超标的产品，容易出现腹泻、呕吐等症状。不要不合格原因：可能是产品的加工原料、包装材料受污染，或在消毒过程中灭菌不彻底等。

**4、毒死蜱**

毒死蜱又名氯蜱硫磷，是目前全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农对农药使用的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。食用毒死蜱超标的食品，可能会引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

**5、水胺硫磷**

水胺硫磷为有机磷杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。水胺硫磷属于高毒农药，主要通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。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。