附件3

**关于部分检验项目的说明**

一、水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱性有机磷杀虫、杀蜡剂。具触杀、胃毒和杀卵作用，在土壤中持久性差，易于分解，残效期7一14天，对蜻类、鳞翅目、同翅目害虫具有很好防效。GB 2763-2019《食品安全国家标准食品中最大残留限量》规定茶叶中水胺硫磷的最大残留限量为0.05mg/kg，水胺硫磷喷施在叶片上，其中部分农药留在叶片表面，如果在这些农药还没有完全降解时采收茶叶，便会产生农药残留，从而对作物造成污染，这对于防止作物污染是很不利的，对食品安全更是没有保障，直接威胁到人类的身体健康。

二、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。毒死蜱对鱼类及水生生物毒性较高，在土壤中残留期较长。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。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，对人体健康可能有一定影响。

三、大肠菌群

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。大肠菌群的食品卫生学意义是作为食品被粪便污染的指示菌，是衡量食品卫生状况的重要微生物指标，主要作为判定食品及相关产品被污染程度的标志,反映了生产企业的卫生状况和质量品控。

大肠菌群超标说明其产品的卫生状况未达到基本的卫生要求，可能受到了粪便污染。粪便是人类肠道排泄物，其中有健康人粪便，也有肠道患病者或带菌者的粪便，所以粪便中除一般正常细菌外，同时也会有一些肠道致病菌存在（如沙门氏菌、志贺氏菌等），因而食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，对人体健康具有潜在的危险性。食用大肠菌群严重超标的食物可能引起肠胃感染性疾病。

四、铝的残留限量（干样品，以Al计）

在油炸面制品中检验铝的残留限量主要是为了检查硫酸铝钾、硫酸铝铵的使用情况。硫酸铝钾、硫酸铝铵是传统的食品改良剂和膨松剂，常用作油条、粉丝、米粉等食品生产的添加剂，使油条获得膨松、柔软的口感。硫酸铝钾、硫酸铝铵含有铝离子，铝很容易在人体中蓄积，如在大脑、肾、肝、脾等器官都可能产生蓄积，如果在大脑中产生沉积容易引起老年痴呆、记忆力减退、智力下降等症状。所以过量摄入含铝食品或在食品中超限量添加含铝添加剂不但会影响人体对铁、钙等成份的吸收，导致骨质疏松、贫血，甚者还会影响神经细胞的发育。

硫酸铝钾、硫酸铝铵也常用作复合膨松剂中的酸剂，与碳酸氢钠等合用，用量过多，可使食品发涩，甚至引起呕吐，腹泻。硫酸铝钾、硫酸铝铵的使用范围及使用量：按照中国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定：可在油炸食品、水产品、豆制品、发酵粉、威化饼干、膨化食品、虾片中按生产需要适量使用。铝的残留量（干样品，以Al计）应≤100mg/kg。

五、糖精钠(以糖精计)

糖精钠（以糖精计）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](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42543.html" \t "http://news.foodmate.net/2019/07/_blank)》（GB 2760-2014）中规定，发酵面制品中不得使用糖精钠。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。造成发酵面制品糖精钠超标的原因，可能是生产单位为增加产品甜味而超范围使用。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，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n=5,c=2,m=10⁴,M=10⁵CFU/g；造成菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。