附件12

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剂，为高毒杀虫剂，残效期7-14天。《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，豆类蔬菜中水胺硫磷的最大残留限量是0.05mg/kg。水胺硫磷具有较强的急性遗传毒性，神经毒性、生殖毒性，并影响胚胎发育。长期接触的人群还会出现脂质代谢功能紊乱、血压升高、心脑血管动脉硬化等症状。

二、还原糖分

还原糖分是食糖的质量指标之一，反映了食糖中还原糖的含量。还原糖分是区分绵白糖和白砂糖的主要参数之一，绵白糖的外观和口感与还原糖的含量密切相关。《绵白糖》（GB/T 1445-2018）中规定，白糖中的还原糖分要在1.5%～2.5%范围内。造成还原糖分不合格的可能原因是，绵白糖生产过程中工艺控制不良，或用其他品种的食糖充当绵白糖。

三、镉

镉是地壳中的一种重金属元素，广泛应用于冶金、电子、塑料加工等工业领域。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，甲壳类为0.5 mg/kg，新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外）为0.05 mg/kg。镉对人体的多系统、多脏器具有毒性作用，进入人体的镉可分布在肝，肾和胎盘中，其中，约有一半蓄积在肾脏中。镉具有很强的蓄积性，生物半衰期约达10-33年，长期低剂量镉暴露主要引起肾脏、骨骼等脏器组织的慢性损伤。同时，镉还具有致癌性，IARC将其列为1类致癌物（即对人类致癌）。

四、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）中有相关规定，明确了铜绿假单胞菌在该类饮用水中的最大允许限。产品不合格的主要原因是水源带入，生产过程中工艺控制不严或者包装材料清洗消毒有缺陷。

五、色值

色值食糖的重要品质指标之一，色值项目不合格虽然不会直接导致食品安全问题，但说明生产企业生产工艺控制和出厂检验把关不严，导致不能满足产品质量标准要求，存在以次充好的可能质。

六、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。酒精度是白酒、葡萄酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。