附件25

部分不合格项目小知识

1. 电导率

水的电导率即水的电阻的倒数，该指标反映了饮用水的纯净程度以及生产工艺的控制好坏。水的电导率与水中离子含量相关。一般而言，电导率越小，水中所含离子就越少。《瓶装饮用纯净水》（GB 17323-1998）中规定，电导率最大限量值为10μS/cm。电导率超标的主要原因：一是部分企业在生产纯净水过程中过滤、反渗透等设备简陋或失效使水质达不到纯化效果；二是在生产过程中过滤（反渗透）不彻底，没有将杂质有效排除。

1. 甲胺磷和乙酰甲胺磷

甲胺磷和乙酰甲胺磷，内吸性的有机磷类杀虫剂，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫。《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，茄果类蔬菜中甲胺磷和乙酰甲胺磷的最大残留限量值分别为0.05mg/kg和0.02mg/kg。甲胺磷和乙酰甲胺磷不合格原因可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

1. 乙基麦芽酚

乙基麦芽酚是一种香味改良剂、增香剂，具有对食品中原有的香味调和、改善和增效的作用，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）规定，植物油脂等食品中不得添加任何食品用香料、香精。不合格可能的原因主要是生产经营者为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加。部分生产经营者将乙基麦芽酚等多种成份的增香剂混合，即俗称“一滴香”，违法添加到食用油中。

1. 嗜渗酵母计数

蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，嗜渗酵母计数的含量应不超过200 CFU/g。在蜂蜜生产加工过程中，嗜渗酵母主要来源于蜜蜂采集蜂蜜过程和原蜜采集后加工生产过程中两个部分。采集过程污染源自花粉、蜜蜂消化道、蜜蜂采集中遇到的空气、灰尘以及花蜜中含有的包括嗜渗酵母在内的各种微生物，生产过程污染来源于操作人员、设备和容器等的污染。