附件3

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毫升白酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度的高低；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；也可能是个别生产经营企业为了降低成本，用低度酒冒充高度酒；也不排除生产经营企业的检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

1. 甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。长期食用甲硝唑超标的食品，可能在人体内蓄积，产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。不合格原因分析：养殖过程中违规使用。

1. 戊唑醇

戊唑醇是具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂。迅速被植物营养部位吸收，主要向顶传导至各营养部位。戊菌唑作拌种剂使用，可有效防治谷物上各种黑穗病和腥黑穗病。喷雾使用时，戊唑醇可防治各种作物上的众多病害，包括：鳞茎类蔬菜上的紫斑病（葱链格孢）、豆类上的叶斑病、番茄和马铃薯上的早疫病等。戊唑醇急性毒性分级为低毒级，经口毒性低，一般对皮肤有刺激性，若引起中毒，其症状表现为头晕、恶心、呕吐、面色潮红等。食用食品一般不会导致戊唑醇的急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康也有一定影响。根据《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，戊唑醇在葱中的最大残留限量值为0.5mg/kg。葱中戊唑醇残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制病情，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中该药物残留量超标。