

不合格检验项目小知识

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成的过氧化物，是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，还可能是原料中的脂肪已经氧化，导致产品油脂氧化。

二、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮是指食品水浸液在碱性条件下能与水蒸气一起蒸馏出来的总氮量。挥发性盐基氮与动物性食品腐败变质有关，是评价食品鲜度的主要指标。挥发性盐基氮含量越高，表明氨基酸破坏的越多，营养价值等受到的影响也就越大。《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》中规定，挥发性盐基氮在禽肉中的最大限量值为15mg/100g。造成挥发性盐基氮超标的原因，可能是卫生状况不达标，造成产品微生物污染和腐败变质，也可能是运输过程中温度、氧气浓度和湿度等条件控制不当，加快了产品腐败变质速度。

三、阴离子合成洗涤剂

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是我们日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液、肥皂等洗涤剂的

主要成分。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。

四、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。酒精度是酒类产品的一个重要理化指标。酒精度不符合产品明示标准和质量要求的原因，可能是生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法准确控制酒精度。

五、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，克百威在土豆中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。造成克百威超标的原因，可能是为快速控制虫害而超剂量使用。

六、铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）

铝的残留量是含铝的食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾），可用作膨松剂、稳定剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）在生食动物性水产品（自制）中的最大残留限量值为 500mg/kg。铝残留量超标的原因可能是为增加产品口感，在生产加工过程中超限量、超范围使用。

七、噻虫胺

噻虫胺是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。造成噻虫胺超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，上市销售的产品中残留量超标。

八、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）检出的原因，可能是为防止食品腐败变质而违规使用。

九、铬（以Cr计）

铬是天然存在于岩石、动植物和火山土壤中的一种常见元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定，铬（以Cr计）在豆类中的最大残留限量值为1.0mg/kg。造成铬（以Cr计）超标的原因，可能是肥料、农药或生长调节剂含有铬元素，使用这些产品可能会导致豆类中的铬含量超标。

十、柠檬黄

柠檬黄是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。造成挂面中柠檬黄不合格的原因，可能是生产经营企业违规使用。

十一、单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌为革兰氏阳性短杆菌，广泛存在于

自然界中。造成单核细胞增生李斯特氏菌不合格的原因，可能是因为原材料受到污染，也可能是加工设备和生产环境卫生措施不到位，还可能是在低温仓库与冰箱贮藏过程中造成污染。

十二、酸价（以KOH计）

酸价是指中和1g油脂中游离脂肪酸所需KOH的毫克数。酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 亚麻籽油》中规定，酸价（以KOH计）在食用植物油中的最大限量值为3.0mg/g。造成酸价（以KOH计）不合格的主要原因，可能是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

十三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。急性毒性分级标准为低毒级，一般只对皮肤、眼有刺激症状。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，咪鲜胺和咪鲜胺锰盐在姜中的最大残留限量值为0.1mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量，致使上市销售的产品中残留量超标。