附件37

部分不合格检验项目

一、极性组分

极性组分是衡量油脂被降解的一个很好的指标。按照国家标准《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油极性组分限量值≤27%。造成极性组分不合格的原因可能是：一、油炸温度控制不当，煎炸时间过长；二、餐饮加工用油反复使用，次数过多。

二、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及山梨酸钾是国际粮农组织和卫生组织推荐的国际公认、广谱、高效、安全的食品防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，是近年来国内外普遍使用的防腐剂。

山梨酸（钾）能有效地抑制霉菌，酵母菌和好氧性细菌的活性，还能防止肉毒杆菌、葡萄球菌、沙门氏菌等有害微生物的生长和繁殖。消费长期服用山梨酸超标的食物，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。

三、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸钠属于酸性防腐剂在酸性环境下防腐效果较好，是很常用的食品防腐剂，有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用。然而近年来对其[毒性](https://baike.so.com/doc/5993718-6206689.html" \t "https://baike.so.com/doc/_blank)的顾虑使得它的应用受限，有些国家如日本已经停止生产苯甲酸钠，并对它的使用作出限制。苯甲酸钠的急性毒性较小，动物最大无作用计量(MNL)为500mg/kg体重。但其在人体肠道的酸环境下可转化为毒性较强的苯甲酸。小鼠摄入苯甲酸及其钠盐，会导致体重下降、腹泻、初血、瘫痪甚至死亡。

1. 菌落总数

菌落总数测定是用来判定[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81/174284" \t "_blank)被细菌污染的程度及卫生[质量](https://baike.baidu.com/item/%E8%B4%A8%E9%87%8F" \t "_blank)，它反映食品在生产过程中是否符合[卫生](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%AB%E7%94%9F" \t "_blank)要求，以便对被检样品做出适当的卫生学评价。菌落总数的多少在一定程度上标志着[食品](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81" \t "_blank)卫生质量的优劣。

1. 地塞米松

地塞米松又名氟美松、氟甲强的松龙、德沙美松，是糖皮质类激素。地塞米松是肾上腺皮质激素类药物之一，有抗炎、抗休克、抗过敏、抗毒素等作用。养殖环节用药管理不严或者不科学，超量使用或没有严格执行休药期将造成地塞米松残留超标。农业部第235号公告《动物性食品中兽药最高残留限量》规定，地塞米松在牛的肌肉中的残留限量为0.75μg/kg。人们长期食用含低剂量地塞米松的动物性食品，可能会在人体内蓄积，干扰人体的激素分泌体系和其他正常代谢。

1. 酒精为判定酒类的质量指标，其标准要求一般为产品标示酒精度的正负一度。

氰化物的毒性很强，属于剧毒物质。一个人只要吃50-250毫克氰化钾就能致死，与砒霜（As2O3）的毒性差不多。形象地说，如果口服氰化钾固体，若吃下相当于1/3颗普通胶囊或半个新版1毛钱硬币大小的一小撮粉末，就能置人于死地。而如果考虑的是最小剂量的话，米粒大小的氰化钾粉末就可能致死。能否致死，要看血液浓度达到多少，氰化物中毒血浓度约为0.5μg/ml，致死血浓度≥1μg/ml。

白酒中的氰化物主要来自原料，如木薯、野生植物等，在制酒过程中经水解产生氢氰酸。所以，制酒前应对原料预先处理，可用水充分浸泡，蒸煮时尽量多排汽挥发。也可将原料晒干，使氰化物大部分消失。也可在原料中加入2%左右的黑曲，保持40%左右的水分，在50℃左右搅拌均匀，堆积保温12小时，然后清蒸45分钟，排出氢氰酸。原料粉碎得细，排除效果较好。

八、茶叶中的氟主要来源于土壤和大气，最初人们对于茶叶中的氟是带有好感的，在很多地方饮茶被当做一种防龋手段进行推广。但自从1963年第一次有报告表明越南出现由茶氟引起的[氟牙症](https://www.baidu.com/s?wd=%E6%B0%9F%E7%89%99%E7%97%87&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "_blank)流行后，世界各地一直不断有类似的病例出现。后来就有学者将这种特殊类型的氟中毒称为“饮茶型氟中毒”。

　“饮茶型氟中毒”和一般的中毒不一样，因为是属于慢性中毒，一般不易被人发现。轻者会导致人浑身无力，记忆力减退等。严重的会损害人体的肾脏。氟是一种腐蚀性特别强的元素，含有过高的氟元素在人体内，时间久了就会产生病变，严重的还会引发癌变，所以[茶叶型氟中毒](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%8C%B6%E5%8F%B6%E5%9E%8B%E6%B0%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "_blank)不容忽视。