附件2

部分不合格项目的小知识

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。食品中过氧化值超标的原因，可能是产品在储运过程中环境条件控制不当，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，导致原料中的脂肪氧化，使得终产品油脂氧化。

二、铝的残留量（干样品，以Al计）

硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）是食品加工中常用的膨松剂和稳定剂，使用后产生铝残留。铝残留量超标的原因可能是，个别企业为改善产品卖相和口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。造成复用餐饮具大肠菌群不合格的原因，可能是清洗、消毒不彻底，或存放过程中受到污染等。

四、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。腐霉利超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害超量使用或不遵循安全间隔期规定。

五、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类广谱抗生素，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，其代谢物因与蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。呋喃西林为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。

六、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，主要用于豇豆生长过程中美洲斑潜蝇、豆荚螟等害虫防治，超标的原因可能是种植者为保证豇豆种植收成和卖相违规使用。

七、克伦特罗

克伦特罗属于β-肾上腺素受体激动剂，对动物有明显的促进生长、提高瘦肉率及减少脂肪的效果。《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）中规定，β-兴奋剂类药物（盐酸克伦特罗（瘦肉精）、莱克多巴胺等）为食品中违法添加的非食用物质，在动物性食品中不得检出。克伦特罗项目不合格的主要原因可能是不法养殖户为增加动物的瘦肉量、迎合消费需求及获得更大的经济效益而违法使用。

八、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

九、甲胺磷

甲胺磷是一种有机磷杀虫剂，2008年起已禁止使用，但由于有良好的防治病虫害效果，种植者仍有违规使用。

十、克百威

克百威是一种氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，并有一定的杀卵作用。克百威超标的主要原因可能是种植过程中为控制病虫害而违规使用。

十一、亚硝酸盐

亚硝酸盐，是一类无机化合物的总称，以亚硝酸钠最为常见，是自然界中普遍存在的含氮无机化合物。亚硝酸盐是一种护色剂、防腐剂，一般用于发色作用，使肉制品呈现诱人的鲜红色，提高产品的商品性，此外还有抗氧化和防腐等功效。原卫生部、原国家食品药品监督管理总局2012年第10号公告规定，禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾）。

十二、酒精度

酒精度是酒类的一个理化指标。酒精度不达标的主要原因可能是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，或是生产企业检验能力不足，没做好完善的出厂检验，又或是包装不严密造成酒精挥发，也可能是企业为了降低成本，故意标高酒精度，以提高销售价格。

十三、霉菌

霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。受霉菌污染后会使产品腐败变质，破坏产品的色、香、味，降低其食用价值。霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位；还有可能与生产工器具等设备设施清洗消毒不到位或产品储运条件不当等有关。

十四、挥发性盐基氮

挥发性盐基氮指动物性食品由于酶和细菌的作用，在腐败过程中，使蛋白质分解而产生氨以及胺类等碱性含氮物质，其含量越高表明氨基酸被破坏越多，食品营养价值显著下降，是评价食品鲜度的主要指标。

十五、谷氨酸钠

谷氨酸钠是鸡精调味料的主要成分，它具有特殊的鲜味，主要用于食品、菜肴的增鲜，主要反映了鸡精调味料的品质质量。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中谷氨酸钠含量≥35.0g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。

十六、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，因其使用方便、易溶解、稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016），采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂使用量过大或清洗消毒流程控制不当，造成洗涤剂在餐具上的残留。

十七、二氧化硫残留量

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产厂家为护色、防腐、漂白而超标使用。

十八、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂。五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。五氯酚酸钠由于其水溶性，易造成水或土壤污染，并且能通过食物链作用进入牲畜体内。