

## 不合格检验项目小知识

### 一、不挥发酸（以乳酸计）

不挥发酸是食醋中总酸的一种，以乳酸为主，可以使食醋的酸味绵长，柔软可口。不挥发酸含量不足，可能会影响食醋的口感和风味。造成不挥发酸不合格的原因可能是，生产加工过程中发酵工艺控制不当导致。

### 二、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。

### 三、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。

### 四、铝的残留量

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。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。

## 五、恩诺沙星

恩诺沙星是一类人工合成的广谱抗菌药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，恩诺沙星在水产品中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。恩诺沙星残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病而违规使用。

## 六、磺胺类（总量）

磺胺类是一类人工合成的抑菌药，《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中规定，磺胺类在水产品中的最大残留限量值为 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。磺胺类残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病而违规使用。

## 七、酸价（KOH）

酸价是指中和 $1\text{g}$ 油脂中游离脂肪酸所需 $\text{KOH}$ 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 植物油》中规定，酸价（ $\text{KOH}$ ）在食用植物油中的最大限量值为 $3\text{mg}/\text{g}$ 。造成酸价（ $\text{KOH}$ ）不合格的原因，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。

## 八、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而违规使用。

## 九、噻虫嗪

噻虫嗪是一种具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂。能被迅速吸收到植物体内，并在木质部向顶传导。造成噻虫嗪超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

## 十、啶虫脒

啶虫脒是一种烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，啶虫脒在辣椒中的最大残留限量值为0.2mg/kg。啶虫脒残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

## 十一、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为禁止使用的药品。禽肉中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

## 十二、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是一种人工合成的甜味剂，《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定。糖精钠在酱腌菜中的最大残留限量值为0.15g/kg。糖精钠残留量超标的原因，可能是为增加产品甜味，超范围使用甜味剂。

## 十三、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的卫生指示菌之一。餐（饮）具中检出大肠菌群的原因，可能是由于餐（饮）具消毒单位消毒清洗不彻底，或消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间

不足等；肉制品中检出大肠菌群的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染，还可能是销售及经营贮存条件欠佳受污染，导致大肠菌群超标。

#### 十四、毒死蜱

毒死蜱是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定，毒死蜱在豇豆中的最大残留限量值为0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

#### 十五、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。菌落总数超标说明食品被污染程度高，其卫生状况达不到基本卫生要求，该食品可能会损失营养成分，腐败变质加速。产生原因，可能是未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

#### 十六、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是目前应用非常广泛的食品防腐剂。检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而使用。