

不合格检验项目小知识

一、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。

二、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。

三、极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中发生热氧化反应、热聚合反应、热氧化聚合反应、热裂解反应和水解反应所产生比正常油脂分子极性大的一些成分。《食品安全国家标准 植物油》中规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分 $\leq 27\%$ 。极性组分超标的原因，可能是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。

四、酸价

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（KOH）在煎炸过程用油中的最大限量值为5mg/g。造成酸价（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。

五、总酸（以乙酸计）

总酸是衡量食醋质量优劣的重要指标。《食品安全国家标准食醋》中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于3.5g/100mL。总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是没有严格按照工艺条件生产酿造或者淋醋后过量加水且出厂检验把关不严，造成产品总酸不符合要求。

六、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。

七、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。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中规定，噻虫嗪在黄瓜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。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。