部分不合格检验项目小知识

## 一、酸价(以脂肪计)(KOH)

酸价(KOH)主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）中规定，酸价（KOH）在干脆面中的最大限量值为1.8mg/g。

干脆面中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

## 二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。长期食用防腐剂超标的食品会对人体健康造成损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，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。

冬笋尖（酱腌菜）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，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

## 三、丙溴磷

丙溴磷具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫、杀螨剂，有传导作用，具有杀卵活性。用于防治害虫（特别是鳞翅目害虫）和螨。食用食品一般不会导致丙溴磷的急性中毒，但长期食用丙溴磷超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，丙溴磷在柑橘类水果中的最大残留限量值为0.2mg/kg。

柑、橘中丙溴磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

## 四、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种具有触杀和胃毒作用的拟除虫菊酯类农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在芹菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg；在青萝卜中的最大残留限量值为0.01mg/kg。

## 五、苯醚甲环唑

苯醚甲环唑，是高效广谱杀菌剂，对蔬菜和瓜果等多种真菌性病害具有很好的防治作用。食用食品一般不会导致苯醚甲环唑的急性中毒，但长期食用苯醚甲环唑超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，苯醚甲环唑在梨中的最大残留限量值为0.5mg/kg。

## 六、吡虫啉

吡虫啉是一种烟碱类内吸性杀虫剂，具有广谱、高效、低毒、低残留特性，主要用于防治刺吸式口器害虫，如蚜虫、飞虱、粉虱、叶蝉、蓟马；可用于茶树中防治茶小绿叶蝉。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，吡虫啉在普通白菜中的最大残留限量为0.5mg/kg。

检出吡虫啉超标，可能是在种植过程中为快速控制虫害加大用药量，或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

## 七、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，噻虫胺在姜中的最大残留限量值为0.2mg/kg；在菜豆中的最大残留限量值为0.01mg/kg。

## 八、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，是一种低毒物质。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。如果饮用水生产过程或餐具清洗消毒过程中控制不当，会造成洗涤剂在水体或餐具上的残留过量，对人体健康产生不良影响。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，阴离子合成洗涤剂在复用餐饮具中不得检出。

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。

## 九、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。大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中的微生物限量大肠菌群不得检出。

造成大肠菌群超标的原因，可能是消毒餐（饮）具在生产、清洗过程中受设备、人员、环境等的污染。