附件4

部分不合格检验项目小知识

一、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要成分十二烷基苯磺酸钠，是一种低毒物质，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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）中规定，消毒餐（饮）具中不得检出阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）。消毒餐（饮）具上检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准，也可能是清洗消毒流程控制不当，洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。

二、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素B1的最大限量值为20μg/kg。花生米中黄曲霉毒素B1检测值不合格的主要原因，可能是产品加工前对原料把关不严，储存过程中温度、湿度等条件控制不当等。

三、腈苯唑

腈苯唑又叫唑菌腈、苯腈唑，是三唑类内吸杀菌剂，能阻止已发芽的病菌孢子侵入作物组织，抑制菌丝的伸长。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用腈苯唑残留超标的食品，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，腈苯唑在香蕉中的最大残留限量值为0.05mg/kg。香蕉中腈苯唑残留量超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

四、铅（以Pb计）

铅是一种能够在生物体内蓄积且排除缓慢的重金属污染物，人体若长期大量摄入铅含量超标的食品，铅会蓄积在体内，危害人体健康。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅（以Pb计）在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中的最大限量值为0.1mg/kg。芹菜、老姜中铅（以Pb计）检测值超标的原因，主要是芹菜、老姜在种植过程中对环境中铅元素的富集。

五、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是一种酸性防腐剂，具有较好的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好氧性细菌的生长发育均有抑制作用。山梨酸及其钾盐是一种相对无毒的食品添加剂，在生物体内可被代谢为二氧化碳和水排出体外。但如果长期食用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）超标的食品，可能会对人体的骨骼生长、肾脏、肝脏健康造成一定影响。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在复合调味料中的最大使用量为1.0g/kg。酸汤鱼底料中山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）检测值超标的原因，可能是企业为延长产品保质期或者弥补产品生产中卫生条件不佳而超限量使用。

六、蛋白质

蛋白质是生物体细胞的重要组成成分，能够调节体内的新陈代谢，给机体提供必需氨基酸。《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114—2014）中规定，清型半乳脂冰淇淋中蛋白质含量不得低于2.5g/100g。冰淇淋中蛋白质含量不达标的原因，可能是生产企业对原料质量把关不严，也可能是企业未按照配方标准投料生产，或是生产工艺设计不合理导致有效成分流失等。

七、谷氨酸钠

谷氨酸钠是味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，主要反映了味精调味料的品质质量。《谷氨酸钠（味精）》（GB/T 8967—2007）中规定，加盐味精中谷氨酸钠的含量不得低于80.0%；《食品安全国家标准 味精》（GB 2720—2015）中规定，味精中谷氨酸钠的含量不得低于99.0%。味精中谷氨酸钠含量不合格的原因，主要是产品生产工艺不达标。

八、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。生芝麻中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是经营者在采购过程中把关不严，产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

九、总酸（以乙酸计）

总酸是食醋的特征性品质指标之一。一般而言，总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《酿造食醋》（GB/T 18187—2000）中规定，酿造食醋中总酸含量不得低于3.50g/100mL。酿造食醋中总酸（以乙酸计）含量不合格的原因，可能是生产过程工艺控制不严，未达到发酵所需的时间；或者是产品配方存在缺陷。