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、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）。

九、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、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。

十一、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠是一种[增味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=144421594&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)（[鲜味剂](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=620398&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)），与[谷氨酸钠](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=1282860&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)合用有显著的[协同作用](http://baike.sogou.com/lemma/ShowInnerLink.htm?lemmaId=7866838&ss_c=ssc.citiao.link" \t "http://baike.sogou.com/_blank)，鲜度大增。可直接加入到食品中，起增鲜作用。是方便面调味包、调味品如鸡精、鸡粉和增鲜酱油等的主要呈味成份之一。SB/T 10371-2003《鸡精调味料》中规定产品中呈味核苷酸二钠含量≥1.10g/100g。

十二、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。

十三、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。酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当等有关，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败致使酸价超标。

十四、耗氧量(以O2计)

 GB 19298-2014《食品安全国家标准 包装饮用水》规定，水中耗氧量（以O2计）不得超过2.0mg/L。造成包装饮用水中耗氧量超标的原因，可能是企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法彻底净化水质，也有可能是水源受到过量有机物的污染。

十五、镉(以Cd计)

镉（以Cd计）是最常见的重金属元素污染物之一。造成水产品中镉（以Cd计）超标的原因，可能是水产品对环境中镉元素的富集。

十六、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。