附件4

不合格项目解读

一、炒货食品及坚果制品不合格项目酸价(以脂肪计)解读

酸价，又称酸值，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，怪味胡豆中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。怪味胡豆中酸价超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能与产品储藏条件不当有关。

二、单晶体冰糖不合格项目还原糖分解读

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量。该产品还原糖分最大限量值为0.08g/100g。还原糖分不合格的原因，可能是原料纯度不高；也可能是生产工艺控制不当，导致产生过多的还原糖分；还可能与运输、储存条件控制不当等有关。

三、餐饮具不合格项目大肠菌群解读

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食用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。大肠菌群超标的原因，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加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底。

四、餐饮具不合格项目阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）解读

阴离子合成洗涤剂，即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，其主要成分十二烷基磺酸钠，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，但是如果餐具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐具上的残留，对人体健康产生不良影响。因此，作为一种非食用的合成化学物质，应控制人体的摄入。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂，可能是部分单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水冲洗或餐具漂洗池内清洗用水重复使用或餐具数量多，造成交叉污染，进而残存在餐（饮）具中。

五、肉制品不合格项目过氧化值(以脂肪计)解读

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》中规定，腊猪拱嘴中的过氧化值限量值为0.5g/100g。腊猪拱嘴中过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。食用过氧化值超标的食品，可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

六、白酒（散酒）不合格项目甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）解读

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种非营养型甜味剂，广泛用于面包、糕点、饮料、配制酒及蜜饯等食品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒（散酒）中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善成品白酒的口感，从违规添加甜蜜素；也可能是白酒、配制酒生产过程中造成交叉污染。