附件3：

部分不合格项目小知识

一、酸价（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度，超标会导致食品有哈喇味。《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油食品酸价（KOH）应不超过3 mg/g。造成酸价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，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

二、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（以十二烷基苯磺酸钠计），即日常生活中经常用到的洗衣粉、洗洁精、洗衣液等洗涤剂的主要成分，其主要成分十二烷基苯磺酸钠，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》（GB14934-2016）中规定，采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。餐（饮）具阴离子合成洗涤剂不合格的原因可能是：餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，未经足够量清水清洗。

三、噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。《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，噻虫胺在辣椒、生姜、豇豆中的最大残留限量值分别为0.05mg/kg、0.2mg/kg、0.01mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因，可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

四、过氧化值

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化的程度。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油中过氧化值的最大限量值为0.25g/100g。造成过氧化值不符合标准的原因主要是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败。

五、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。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，大肠菌群为不得检出。造成复用餐饮具中大肠菌群超标的主要原因可能是餐饮服务场所对餐具未消毒杀菌或杀菌不彻底。

六、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2~10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，桑葚中不得使用脱氢乙酸。脱氢乙酸及其钠盐不合格的原因可能是经营者为防止食品腐败变质超范围添加，或者使用的复配添加剂中含有该添加剂。

七、柠檬黄

柠檬黄是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糕点中不得使用柠檬黄。造成柠檬黄超标的主要原因是生产企业未按国家标准规定，在生产加工过程中超范围、超限量使用。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫等有较好防效。《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，豇豆中的最大残留限量值为0.3mg/kg。噻虫嗪残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。