附件 4

# 关于部分抽检项目的说明

## 一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值反映了食用油脂新鲜度和氧化酸败程度,一般来说过氧化值越高其酸败度越厉害。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制瓜子中过氧化值的最大允许限量为 0.80g/100g。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，也可能是终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一般不会对人体的健康产生损害,但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

## 二、大肠菌群

餐饮具中的大肠菌群不合格。大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群在餐饮具中不得检出。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。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质，可能危害人体健康。餐饮具大肠菌群不合格原因一是

餐具清洗不彻底；二是消毒餐具用消毒液未达到规定浓度，或者餐具干热消毒时未达到规定温度，或者是消毒时间未达到规定要求；三是可能在搬运过程中，不干净的手触碰到碗筷形成污染。人使用大肠菌群超标的餐饮具后，容易腹泻。

**三、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，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（饮）具清洗消毒流程控制不当，会造成洗涤剂在餐（饮）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。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）规定，采用化学消毒法的餐（饮）具的阴离子合成洗涤剂应不得检出。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。

**四、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)**

豆腐中的山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)项目不合格。山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)是食品添加剂中防腐剂的一种，是国际粮

农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，尤其是对酵母、霉菌等真菌具有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)在豆腐中不得使用。豆腐中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为了食品防腐，延长食品保质期或者弥补食品生产过程卫生条件不佳超范围超剂量使用了山梨酸；长期食用山梨酸超标的食品，可能对人体的健康造成损害。

**五、过氧化值(以脂肪计)**

糕点中的过氧化值不合格。过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。糕点中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品储存条件控制不当有关。

**六、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。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。合成着色剂没有营养价值，长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。造成柠檬

黄不合格原因，可能是在生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围、超限量使用。