# 不合格项目解读

**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。《食品安全国家标准饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中酸价（以脂肪计）的最大限量值为5mg/g。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，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，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

**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，花生酱和花生油中黄曲霉毒素B1的最大检出限量均为20μg/kg。花生酱中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，包括花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是花生原料在储存过程中温度、湿度等条件控制不当；生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

**过氧化值:**过氧化值（以脂肪计）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，虽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。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中的过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品中的过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.25g/100g。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

**蛋白质:**蛋白质被认为是构成生物体细胞组织的重要成分。食物中的蛋白质是人体中氮的唯一来源，含氮量是蛋白质区别于其他有机化合物的重要标志。在食品分析中，通常用食品的总氮量表示。蛋白质是食品含氮物质的主要形式，每一蛋白质都有其恒定的含氮量。标准规定了食品中蛋白质的测定方法，第三法适用于蛋白质含量在10g/100g以上的粮食、奶粉、蛋白质粉等固体的测定。

**镉（以Cd计）:** 镉是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以Cd计）在鲜、冻水产动物的甲壳类中最大限量为0.5mg/kg。水产品中镉（以Cd计）超标可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

**铅:**铅是一种对人体有害的金属元素，可通过消化道及呼吸道进入体内，是一种慢性和积累性毒物，进入人体后，少部分会随着身体代谢排出体外，大部分会在体内沉积，危害人体健康，能影响人体神经系统的许多功能，特别是对婴幼儿的智力发育，儿童的学习记忆功能。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，藻类及其制品中铅的最大限量值为1.0mg/kg（干重计）。海带中铅超标的原因可能是，企业在生产时未对原料进行严格验收或为降低产品成本而采用劣质原料，由生产原料或辅料带入到产品中；也可能是食品生产加工过程中的加工设备、容器、包装材料中的铅迁移带入。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2012）中规定，茶叶中铅（以Pb计）的最大限量值为5.0mg/kg。造成茶叶中铅不合格的主要原因，包括茶树生长的过程中会吸收环境中的铅；采摘加工过程中引入；不法商家为了增加色泽，使用含铅的添加剂；包装不当，包装物也会引起茶叶铅含量超标。

**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。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，提示该食品中存在被肠道致病菌污染的可能，对人体健康具有潜在危害，尤其对老人、小孩的危害更大。《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712—2014）中规定，同一批次样品5个独立包装的大肠菌群检测结果均不得超过1000CFU/g且至少3个独立包装的检测结果不超过100CFU/g。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，一个样品的5次检测结果均不得超过100 CFU/g且至少3次检测结果不超过10 CFU/g。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—2016）中规定，同批次5个独立包装产品中大肠菌群的检测结果不允许有超过102CFU/g的，且至少3个包装产品检测结果不超过10CFU/g。造成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，或在生产过程中产品受到人员、工具器具等生产设备、环境污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底等。

**甲硝唑：**甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。造成鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药导致。

**氰戊菊酯**是一种中等毒性拟除虫菊酯类杀虫剂，主要用于棉花、果树、蔬菜等作物，防治鞘翅目、双翅目、单翅目、半翅目、鳞翅目和直翅目害虫。作用方式是以触杀和胃毒作用为主。**S-氰戊菊酯**又称顺式氰戊菊酯，其药效特点、作用机理和防治对象与氰戊菊酯相同，但其杀虫活性比氰戊菊酯高出4倍。氰戊菊酯对人的眼睛有中度刺激作用，但没有致突变、致畸和致癌的“三致”作用。

**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。按照该产品标签明示值中规定，食醋中总酸最小限量值为9.62g/100mL。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。