**不合格项目解读：**

**过氧化值：**过氧化值超标的原因可能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, 导致油脂酸败;也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。此外,植物油精炼不到位也可能造成食用油、油脂及其制品的过氧化值不合格。

**黄曲霉毒素B1：**黄曲霉毒素B1是天然存在的人类致癌物，长期食用黄曲霉毒素超标的植物油会对肝脏造成损伤。造成植物油黄曲霉毒素B1不合格的主要原因有：原料在采收和储运过程中环境条件高温潮湿，导致霉变、腐烂，企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测；加工中没有采用精炼工艺或工艺控制不当。

**酒精度：**酒精度项目是衡量酒类制造工艺效果的一个重要指标，能综合反映企业的生产水平，也是酒类的一个重要质量指标，能较大程度地影响口感和酒类的品质。造成酒精度不合格的原因主要是一些酒类企业本身的生产工艺水平低下，无法有效控制酒精度的高低;生产企业检验能力不足，造成检验结果偏差，或是包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格。

**苯甲酸及其钠盐:**苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定，粮食加工品(生湿面制品)中不得使用苯甲酸及其钠盐，调味品(酱及酱制品)中苯甲酸及其钠盐的最大使用量为1.0g/kg。苯甲酸及其钠盐的安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。若长期过量食入苯甲酸超标的食品可能会对肝脏功能产生一定影响。

**酸价:**酸价(酸值)主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响,但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味,需避免食用。造成酸价(酸值)不合格的主要原因有:原料采购上把关不严,如原料水分过高, 会加速油脂的酸败;生产工艺不达标， 如植物油精炼不到位或未精炼;产品储藏条件不当,特别是在夏季,受气候环境影响因素更大,易导致食品中脂肪的氧化酸败。

**铜绿假单胞菌：**2015年5月实施新版《包装饮用水》国家标准，新增了铜绿假单胞菌检测项目，被视为影响包装饮用水质量的重要评价指标。标准明确规定，所抽样品5个独立包装的250毫升水样中，均不得检出铜绿假单胞菌，要求出厂前对每批次成品进行铜绿假单胞菌检测，如果检出，则为不合格产品，应停止销售。铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，在机体抵抗力降低等特定条件下可致病，特别是抵抗力差的人容易受感染。