

## 不合格检验项目说明

### 过氧化值

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般情况下，过氧化值略有升高不会对人体的健康产生损害，但如发生严重的变质哈喇时，所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适、腹泻等。《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，花生油过氧化值不合格的原因可是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败，也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

### 镉（以 Cd 计）

镉（以 Cd 计），是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中规定辣椒中的镉最大限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因可能是生长过程中富集了环境中的镉元素。

### 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂的主要活性成分是十二烷基苯磺酸

钠，是一种低毒的化学物质。《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）不得检出。消毒餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐具的洗涤剂不符合标准；也可能是洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净等。

### 倍硫磷

倍硫磷是一种广谱速效的长效杀虫剂，对多种害虫有效。GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中规定豆角中的倍硫磷最大限量值为 0.05mg/kg。其在豆角中超标的原因可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

### 甲胺磷

甲胺磷，属高毒有机磷杀虫剂。《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，甲胺磷在四季豆中的最大残留限量为 0.05mg/kg。超标的原因可能为种植过程中违规使用，或种植过程中使用乙酰甲胺磷农药产生降解物所导致。甲胺磷能抑制胆碱酯酶活性，造成神经生理功能紊乱。