附件1

不合格项目小知识

1. 酸价（KOH）

酸价主要反映食品中油脂的酸败程度。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。《食用调和油》（SB/T 10292-1998）中规定，调和油的酸价（KOH）最大限量值为1.0mg/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。

1. 极性组分

极性组分是食用油在煎炸过程中发生裂变，产生比正常植物油分子（甘油三酯）极性较大的一些成分，是甘油三酯的热氧化产物、热聚合产物、热氧化聚合产物、水解产物的总称。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）的规定，食用植物油煎炸过程中的极性组分不得超过27%。极性组分不符合标准要求，主要是餐饮加工用油反复使用，次数过多所致。

1. 酵母

酵母是自然界中常见的真菌，是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中酵母严重超标会破坏食品色、香、味，降低其食用价值。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302-2010）中规定，发酵乳的酵母最大限量值为100CFU/mL。酵母超标原因可能是原料或包装材料受到污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，或储运条件控制不当导致。

1. 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），即我们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。《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。

1. 苯并［a］芘

苯并［a］芘是持久性有机污染物多环芳烃化合物的一种，化学性质较稳定，具有致畸、致癌和生殖毒性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，熏烧烤肉制品中苯并［a］芘的最大限量值为5.0μg/kg。苯并［a］芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤、焙烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升。