

## 部分检验项目小知识

### 一、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂是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，是一种低毒物质。根据《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）规定，阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）/（mg/100cm<sup>2</sup>）检测限量为“不得检出”。

餐(饮)具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐(饮)具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐(饮)具中。

### 二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。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，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。