**不合格报告说明**

检验报告书编号：SP20230614

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格项目 | 不合格项目所属指标 | 检验结果 | 标准值要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计） | 其他有毒有害物质 | 0.0192 mg/100cm² | 不得检出 | 1、清洗餐具所用洗涤剂、消毒剂不合格。如果用于清洗餐具的洗涤剂、消毒剂不符合标准，这样不仅清洗不干净餐具反而会造成二次污染。2、洗涤剂或消毒剂未彻底冲洗干净。3、餐具数量过多，洗涤剂、消毒剂浸泡餐具重复使用，造成交叉污染，使得阴离子洗涤剂残留在餐具中。 | 慢性毒性：阴离子洗涤剂有持久作用，动物摄入后表现为血液中胆固醇增高；对人体皮肤也有损害；对肝脏的损伤作用也是存在的。 | / |

检验报告书编号：JQT23FC17844

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 不合格项目 | 不合格项目所属指标 | 检验结果 | 标准值要求 | 不合格原因分析 | 可能引起的危害 | 备注 |
| 过氧化值(以脂肪计) | 质量指标 | 0.94g/100g | ≤0.50g/100g | 炒货食品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。 | 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。 | 炒货食品及坚果制品 |