附件3

不合格检验项目说明

一、过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现各1批次炒货食品及坚果制品和糕点样品分别存在过氧化值超标的情况，原因可能是原料中的脂肪已经氧化，或者是由于原料储存不当、产品在储存过程中环境条件控制不当等导致油脂酸败。

二、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

本次监督抽检发现有1批次蔬菜制品样品防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的情况，原因可能是为了使产品有更好的卖相或口感或延长保质期，超限量使用食品添加剂，或是几种防腐剂复合使用时未计量或计量不准确。

三、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸是食品添加剂，主要起防腐作用。根据食品安全国家标准的规定，不允许超范围或超限量使用。

本次监督抽检发现有2批次糕点样品超限量使用脱氢乙酸的情况。原因可能是企业为了延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

四、溴酸盐

溴酸盐是矿泉水以及山泉水等多种天然水源在经过臭氧消毒后所生成的副产物。长期饮用溴酸盐超标的水，可能对人体健康造成一定危害。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水溴酸盐的检出值应小于0.01mg/L。

本次监督抽检发现有4批次饮料溴酸盐超标的情况，包装饮用水中溴酸盐含量主要与水源中溴化物含量或消毒时使用臭氧的量有关系，如果水源中溴化物含量高或者加入的臭氧量大可能会导致最终产品溴酸盐超标。

五、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。

本次监督抽检发现有1批次饮料样品存在铜绿假单胞菌超标的情况，超标原因可能是生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是生产管道、设备和包装材料清洗消毒不到位所致。