附件2

关于部分不合格检验项目的说明

一、过氧化值

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，但过高时可能会引发肠胃不适、腹泻等症状。Q/HDHSX0002S-2015《苏籽油》中规定，过氧化值要求小于等于6.0mmol/kg。

二、菌落总数

菌落总数是指食品检样经过处理，在一定条件下（如培养基、培养温度和培养时间等）培养后，所得每g(mL)检样中形成的微生物菌落总数，本项目是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求，是对被检样品进行卫生学评价的指标。

菌落总数检测不合格的原因包括但不限于以下几种情况：（1）食品加工生产场所卫生条件不合格；（2）食品加工过程中，灭菌环节出现问题；（3）食品包材卫生条件不合格；（4）食品运输、储存条件不适宜等。

食品菌落总数超标可能破坏食品的营养成分，并影响食品的保质期。食用菌落总数超标的食品，易引起呕吐、腹泻等症状，会对人体健康造成一定影响。

三、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）作为一种广谱食品防腐剂，毒性较低，对霉菌、酵母菌、细菌具有很好的抑制作用。目前广泛用于肉类、鱼类、蔬菜、水果、饮料类、糕点类等的防腐保鲜，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，生湿面制品中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸乙酸计）为不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是个别企业为防止食品腐败变质，超范围或超限量使用了该添加剂，或者可能是在添加过程中未计量或计量不准确。长期大量食用脱氢乙酸及其钠盐超标产品，可能对人体健康产生一定影响。

四、毒死蜱

毒死蜱属于中低毒、有机磷类农药，主要用于粮食、果树、蔬菜和其他经济作物的杀虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）规定普通白菜（包括小油菜）中毒死蜱的最大残留限量为0.1mg/kg。少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用农药残留超标的蔬菜，可能对人体健康产生一定的不良影响。农药使用者可能对施用农药的方式和时间无明确认识，对国家的限量要求也知之甚少，盲目追求除草、防虫等效果违规滥用农药，从而导致蔬菜中的农药残留超标。