附件3

不合格检验项目说明

一、酸价

酸价主要反映食品中油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康造成一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

本次监督抽检发现有1批次食用油、油脂及其制品样品存在酸价超标的情况。造成酸价不合格的主要原因是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候条件因素影响更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

二、还原糖分

还原糖分是食糖的品质指标之一，反映了食糖中还原糖的含量，还原糖含量会影响食糖的口感、外观等。还原糖分不达标会影响产品本身的风味。还原糖偏高会使白糖吸潮，不耐贮存，影响白糖的质量。

本次监督抽检发现1批次食糖样品还原糖分不合格；还原糖分超标可能与生产工艺、运输储存环境等有关。

三、苯并[a]芘

苯并[a]芘属于多环芳烃类化合物，是高活性致癌物，具有较强的致癌、致畸、致突变作用，对人体内分泌系统也有一定的干扰作用。食品中苯并[a]芘主要来源于加工过程中的污染，如食品在烧烤、烟熏、烘烤时，受高温影响发生裂解与热聚合等反应形成。有研究发现，油炸、煎炸油温越高，形成的苯并[a]芘量越大。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762—2017）规定油料及其制品中苯并[a]芘≤10μg/kg。

本次监督抽检发现有1批次食用油、油脂及其制品样品苯并[a]芘超标，原因可能是生产企业工艺控制不严，生产过程操作不当，原料处理阶段温度过高。

四、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一类具有高效、广谱、速效拟除虫菊酯类杀虫、杀螨剂，以触杀和胃毒作用为主，无内吸作用，主要用于小麦、玉米、果树、棉花、十字花科蔬菜等的病虫害防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定瓜类蔬菜（黄瓜除外）中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯最大残留限量为0.5mg/kg。

本次监督抽检发现1批次的食用农产品样品氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标。