关于部分不合格项目的说明

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂被氧化的程度，是油脂酸败的早期指标。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成危害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。炒货食品中过氧化值超标的主要原因可能是原料中的脂肪被氧化，还可能与产品的储存条件控制、包装密封性不良有关。

二、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种常见的光谱性食品防腐剂，对霉菌和酵母有较好的抑制作用。脱氢乙酸及其钠盐能被人体迅速吸收，长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品会危害人体健康。米粉制品中检出脱氢乙酸及其钠盐的原因，可能是个别企业为了减缓产品腐败变质超范围使用。