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2批次月饼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生产所用油质量不佳，或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、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。

本次监督抽检发现有2批次月饼样品菌落总数超标，说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。