附件3

不合格检验项目说明

一、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷又名高灭磷，属低毒杀虫剂。乙酰甲胺磷为口服杀虫剂，具有胃毒和触杀作用，并可杀卵，有一定的熏蒸作用，是缓效型杀虫剂，适用于蔬菜、茶树、烟草、果树、棉花、水稻、小麦、油菜等作物，防治多种咀嚼式、刺吸式口器害虫和害螨及卫生害虫。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定乙酰甲胺磷在茶叶中最大残留量为≤0.1mg/kg。

本次监督抽检发现有1批次茶叶及相关制品样品乙酰甲胺磷超标。

二、水胺硫磷

水胺硫磷是一种速效杀虫、杀螨剂，能通过食道、皮肤和呼吸道引起人类中毒。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定，水胺硫磷在茶叶中的最大残留限量为0.05mg/kg。

本次监督抽检发现1批次的茶叶样品水胺硫磷超标。

三、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，但过高时可能会引起肠胃不适、腹泻等症状。

本次监督抽检发现2批次糕点样品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。

四、铝的残留量

含铝食品添加剂是合法的食品添加剂，按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大，但对于长期食用高铝食品的消费者应予以关注。

本次监督抽检发现有1批次糕点存在铝的残留量超标的情况，原因可能是企业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

五、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批次饮料和1批次粮食加工品菌落总数超标，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。

六、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。《白砂糖》（GB/T 317—2018）规定一级白砂糖色值标准值为≤150IU。

本次监督抽检发现有1批次食糖样品色值不合格，主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位，或是产品储存环境条件较差。

七、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批次糕点和1批次炒货食品及坚果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，易导致食品中油脂的氧化酸败。