附件1

部分不合格项目的小知识

一、过氧化值(以脂肪计)

本次抽检有1批次肉制品过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定。过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

二、甲拌磷

本次抽检有3批次食用农产品甲拌磷不符合食品安全国家标准规定。甲拌磷是一种有机磷类广谱、内吸、高毒杀虫剂，对害虫具有触杀、胃毒、熏蒸作用，属高毒农药。抽检中蔬菜检出甲拌磷不合格，其原因可能是种植过程中违规使用，或由土壤等环境污染而富集。