附件3

不合格检验项目说明

一、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1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。

二、水胺硫磷

水胺硫磷是一种速效杀虫、杀螨剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）规定，水胺硫磷在豇豆中的最大残留限量为0.05mg/kg。水胺硫磷能通过食道、皮肤和呼吸道引起人类中毒。

本次监督抽检发现1批次的食用农产品样品水胺硫磷超标。

三、毒死蜱

毒死蜱是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷杀虫剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2016）中规定，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量为0.05mg/kg。长期暴露在含有毒死蜱的环境中，可能会导致神经毒性、生殖毒性，影响胚胎的生长发育。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

本次监督抽检发现有1批次食用农产品毒死蜱使用超标。