附件3

食品安全监督抽检部分不合格项目的小知识

1. **酸价(酸值)**

酸价（酸值）主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂

酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，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。造成酸价（酸值）不合格的主要原因有：原料采购上把关不严，如原料水分过高，会加速油脂的酸败;生产工艺不达标，如植物油精炼不到位或未精炼;产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

1. **镉（以Cd计）**

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性。长期大量摄入镉含量超标的食品可能会导致肾和骨骼损伤等健康危害。

1. **铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰阴性杆

菌，广泛分布在水、土壤、食品以及医院等环境中。对抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标的主要原因有：水源受到污染，或生产过程中卫生控制不严格，从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或包装材料未进行彻底清洗消毒。

1. **铅(以Pb计)**

铅是最常见的重金属元素污染物之一。铅可在人体内积累，长期摄入铅超标的食品会严重影响大脑和神经系统，尤其会对儿童造成智力发育障碍和表现行为异常。