附件2

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化物是油脂氧化过程的中间产物，是油脂酸败的早期指标，容易分解产生脂肪酸、醛、酮等成分，而过氧化值是反映油脂氧化程度的指标之一，通常用于食物的检测。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生危害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

二、酸价（以脂肪计）

酸价，又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。

三、毒死蜱

毒死蜱属中等毒性杀虫剂，为有机磷杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用。用量少，药效高，对抗性害虫防效好，具有广谱、高效、低毒、低残留，害虫不易产生抗性，对人、畜、植物和天敌安全等特点。但长期食用毒死蜱严重超标的食品可能会抑制人体内胆碱酯酶活性，对健康有一定影响。