附件2

关于抽检不合格项目的解读

**不合格样品信息汇总表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 样品名称 | 被抽样单位名称 | 被抽样单位地址 | 检验项目 | 检测结果 | 标准要求 |
| 1 | 速冻调制食品（牛肉风味丸） | 惠州大亚湾川味麻辣香锅店 | 惠州大亚湾西区东联友谊路21号 | 过氧化值(以脂肪计) | 0.30g/100g | ≤0.25g/100g |

1. 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是衡量油脂和脂肪酸质量的一个标准，用于说明食品是否因已被氧化而变质。食用过氧化值超标的食物可能会刺激消化系统，导致腹泻、腹痛、恶心、呕吐等症状。长期摄入还可能引发脱发、发育障碍，甚至增加患癌症风险。对于特殊人群如孕妇和婴儿，食用过氧化值超标的食品更需警惕。孕妇食用可能影响胎儿正常发育，婴儿则可能出现肠道菌群失衡等问题。过氧化值(以脂肪计)超标的原因可能是产品用油已经变质，也可能是原料中的脂肪已经被氧化，还可能与产品在储存过程中环境条件控制不当等。