附件 4

“你点我检”不合格项目解读

一、炒货食品及坚果制品中的过氧化值(以脂肪计)解读

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质，是衡量油脂酸败程度，一般来说过氧化值越高其酸败就越厉害。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。

二、蔬菜制品中的铅(以 Pb 计)解读

铅(以 Pb 计)是三大重金属污染物之一，是一种严重危害人体健康的重金属元素。人体多通过摄取食物、饮用自来水等方式把铅带入人体，当人体中铅含量达到一定程度时，会引发身体的不适，若人体长期摄入铅，会对机体的血液系统、神经系统产生严重的损害，尤其对儿童健康和智能的危害产生难以逆转的影响。蔬菜制品中铅含量超标可能是由于环境中的铅对其造成的污染。