附件7

部分不合格项目小知识

1. 酸值（KOH）

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。消费者需避免食用可以明显辨别出其有哈喇等异味的油脂。《红花籽油》（GB/T 22465-2008）中规定，二级和三级压榨成品红花籽油的酸值（KOH）限量值分别为1.0mg/g和3.0mg/g。造成酸值不合格的主要原因是原料采购上把关不严、生产工艺不达标、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. 六六六

六六六是我国明令禁止使用的农药，其化学性质稳定，不易分解，蓄积性强。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，六六六在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。姜中六六六不合格原因可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

1. 克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。克百威不易降解，容易造成环境污染。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，克百威在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。辣椒中克百威不合格原因可能是种植户为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。