部分不合格项目的小知识

1. 过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映油脂的被氧化程度，是油脂酸败的早期指标。GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》规定，黑瓜子最大允许限为0.50g/100g；GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》规定，咸香麻辣土肠最大允许限为0.5g/100g。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用严重超标的食品可能导致肠胃不适等。过氧化值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品储存条件控制不当有关。

二、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂，《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。氯霉素会抑制人体骨骼的造血功能，引起人的再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症等疾病，过量食用氯霉素超标的食品会对人体健康造成危害。

1. 黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定，红花生米中黄曲霉毒素B₁最大允许限为20µg/kg。黄曲霉毒素B₁超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

1. 吡虫啉

吡虫啉属高效低毒内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，吡虫啉在核桃中的最大残留限量值为0.01mg/kg。核桃中吡虫啉残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害，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. 氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，氟苯尼考在其他动物（猪/牛/羊、家禽、鱼除外）的肌肉中的最大残留限量值为100μg/kg。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定影响。

1. 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素是食品生产中常用的添加剂，也是一种常用甜味剂。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，陈皮丝最大允许限为1.0g/kg。经常食用甜蜜素含量超标的食品，会因摄入过量对人体的肝脏和神经系统造成影响。甜蜜素超标的原因，可能是企业为降低生产成本，同时为改善产品的口感，在产品中添加甜蜜素等甜味剂来调节口感，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成。

1. 柠檬黄

柠檬黄是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。如果长期摄入人工合成着色剂超标的食品，则存在健康隐患风险。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，八仙果、黄有皮八仙果最大允许限为0.1g/kg。柠檬黄超标的可能原因，一是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用；二是企业生产过程中计量不准；三是企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加或者未严格控制用量。

1. 二氧化硫残留量

二氧化硫不仅能延长干辣椒的保质期，还能使干辣椒颜色亮泽、卖相好、不长虫子，易于销售。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定干辣椒不得使用。长期食用二氧化硫超标的食品会影响人体健康，可能造成胃肠、神经系统等不利影响。二氧化硫不合格的原因，可能是违规、不合理生产、熏蒸导致。