附件19

部分不合格项目小知识

1. 过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《菜籽油》（GB/T 1536—2021）中规定，一级菜籽油过氧化值的最大限量值为0.125g/100g；《红花籽油》（GB/T 22465—2008）中规定，红花籽油过氧化值的最大限量值为7.5mmol/kg。一般情况下，消费者在食用过程中需避免食用能明显辨别出哈喇等异味的食品。造成过氧化值超标的原因可能是原料储存不当导致生产用油变质，或者储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败变质。

1. 黄曲霉毒素B₁

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品中的最大限量值为20μg/kg。花生米中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1。

1. 毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是全世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，黄瓜中毒死蜱残留限量值不得超过0.02mg/kg。黄瓜中毒死蜱超标的原因，可能是菜农不了解使用农药的安全间隔期，违规滥用农药。

1. 霉菌

霉菌属于真菌，在自然界中广泛存在。霉菌污染可使食品腐败变质，失去食用价值。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制坚果与籽类食品霉菌的最大限量值为25 CFU/g。霉菌超标原因可能是：一是原料或包装受到污；二是生产加工过程中卫生条件控制不严；三是储运不当。

1. 酵母

酵母是自然界中常见的真菌。《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302—2010）中规定，发酵乳中酵母的最大限量值为100CFU/g。酵母污染可使食品变酸，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。发酵乳中酵母超标原因可能是因为加工过程中原料受污染，也可能是储运条件控制不当导致被污染。