附件1

部分不合格项目的小知识

1. 酸值（KOH）

酸值主要反映食品中的油脂酸败的程度。油脂酸败产生的醛酮类等化合物长期摄入会对健康有一定影响。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，压榨二级成品菜籽油的酸值（KOH）限值为≤0.30mg/g （二级）。造成酸值不合格的主要原因有：食品生产者原料采购上把关不严，油脂加工工艺不达标；产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中油脂的氧化酸败。

二、苯并［a］芘

苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染；生产中关键工艺控制不当等。

三、草甘膦

草甘膦是广泛使用的许多除草剂中的有效活性化学成分，对多年生杂草非常有效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，草甘膦在茶叶中的最大残留限量值为1mg/kg。超标原因可能是种植过程违规使用，或者不按农药合理使用准则正确使用农药。

四、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠又名5'-呈味核苷酸二钠，是一种使用广泛的增味剂（鲜味剂），与谷氨酸钠合用有显著的协同作用，鲜度大增。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定呈味核苷酸二钠可在各类食品中按生产需要适量使用。呈味核苷酸二钠不达标主要影响调味品的品质，原因可能是企业生产添加时计量不准确所致。

五、诺氟沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星4种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

六、甲醇

甲醇是结构最为简单的饱和[一元醇](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%80%E5%85%83%E9%86%87" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E9%86%87/_blank)，常用于制造甲醛和农药，并用作有机物的[萃取剂](https://baike.baidu.com/item/%E8%90%83%E5%8F%96%E5%89%82/7313863" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E9%86%87/_blank)和酒精的[变性剂](https://baike.baidu.com/item/%E5%8F%98%E6%80%A7%E5%89%82/6190441" \t "https://baike.baidu.com/item/%E7%94%B2%E9%86%87/_blank)等。甲醇对视神经和视网膜有特殊选择作用，引起病变，导致植物神经功能失调，粘膜刺激，视力减退。《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）中规定，非粮谷类为主要原料的蒸馏酒中的甲醇限量值为≤2.0g/L。甲醇超标可能是因为生产者对生产工艺控制不严导致。

七、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《芝麻酱》（Q/TXS 0007S-2018）中规定，黄曲霉毒素B1的最大限量值为15μg/kg。原味芝麻酱中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。