附件 5

部分不合格项目解读

一、餐饮食品(花生制品)不合格项目黄曲霉毒素 B1 解读

黄曲霉毒素 B_1 是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B_1 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《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 B_1 在花生及花生制品中的最大限量值为 20μg/kg。可能是在微量氧气或高湿度环境下，微生物繁殖，易导致发霉、霉变等问题。

二、调味品（山奈、八角）不合格项目二氧化硫残留量解读

硫磺是国家食品添加剂使用标准批准的根据工艺要求允许使用的食品添加剂之一，人体一般通过食用含有残留二氧化硫的食品而摄入二氧化硫，通过体内正常解毒后经尿液排出体外。八角的果实既可作为食品及原料，也可作为香料工业、药用工业原料。2019 年 5 月国家卫生健康委发布《关于弯曲乳杆菌等 24 种“三新食品”的公告》(2019 年第 2 号)，扩大了食品添加剂的使用范围，批准硫磺可用于香辛料及粉（仅限于八角）中的防腐剂，最大使用量为 0.15g/kg（以二氧化硫残留量计）。

调味品山奈中不得使用二氧化硫。二氧化硫残留量不合格可能是，在加工过程中超范围使用二氧化硫（以及焦亚硫

酸钾、亚硫酸钠等添加剂）等漂白剂，以达到漂白和防腐的作用，从而导致产品中二氧化硫残留不符合要求。

三、蔬菜制品（蔬菜干制品、酱腌菜）不合格项目二氧化硫残留量解读

干制蔬菜中之所以含有二氧化硫，主要是由于被硫磺熏过的原因，硫磺燃烧熏蒸后就会产生二氧化硫，最后残留在食材中。

二氧化硫（以及焦亚硫酸钾、亚硫酸钠等添加剂）是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，使用后均产生二氧化硫残留。二氧化硫残留量超标的原因可能是生产厂家为护色、防腐、漂白而违规使用。

四、蔬菜制品（酱腌菜）不合格项目苯甲酸解读

苯甲酸常作为防腐剂用于食品生产加工，苯甲酸有防止变质发酸、延长保质期的效果，在世界各国均被广泛使用，当食品中少量添加苯甲酸时，对人体毒害较小。经常食用苯甲酸含量超标的食品，会对人体肝脏和神经系统等造成危害，特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩危害更明显。