不合格项目小知识

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是黄曲霉、寄生曲霉等产生的代谢产物，黄曲霉毒素B1多在农作物因潮湿发霉变质时产生。其毒性作用主要是对肝脏的损害。若长期大量食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对人体肝脏造成损害。《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B1在花生及其制品中的最大限量为20μg/kg。造成黄曲霉毒素B1超标的原因可能是花生米在贮存过程中因各种原因发霉变质所致。

二、酸价（以脂肪计）（KOH）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《食品安全国家标准糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）（KOH）最大限量值为5mg/g。造成酸价不合格的主要原因，可能是企业原料采购把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当，特别是存贮温度较高时易导致食品中的脂肪氧化酸败。

三、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、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，叶菜类蔬菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

四、6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用，由于其对人体有一定积累毒性，《国家食品药品监督管理总局农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量而违规使用，导致在豆芽中检出6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠。

五、甲氧苄啶

甲氧苄啶为抗菌增效剂，长期食用甲氧苄啶残留超标的食品，可能会引起恶心、呕吐等反应。《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，甲氧苄啶在家禽肌肉中最大残留限量值为50μg/kg。鸡肉中甲氧苄啶残留量超标的原因，可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售产品中的药物残留量超标。