附件6

不合格项目解读

一、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质，其毒性作用主要是对肝脏的损害。《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生中黄曲霉毒素B1的最大检出限量为20μg/kg。花生中黄曲霉毒素B1不合格的主要原因，可能是花生原料在种植、采收、运输及储存过程中受到黄曲霉霉菌污染，企业在生产时没有严格挑拣花生原料和进行相关检测等。

二、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的一种食品添加剂，通常情况下以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚碗酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，或采用硫磺熏蒸的方式用于食品加工处理，具有漂白、防腐和抗氧化的作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量摄入可能引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。依据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)，香辛料类调味品中仅八角可使用硫磺作为其防腐剂，其余香辛料类调味品均不得使用。八角、白芷、山奈中二氧化硫残留量不合格原因可能是生产加工过程未严格管控原料或为了改善产品卖相超违规使用该物质

三、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种拟除虫菊酯类杀虫剂，具有广谱、高效、快速的作用特点，对害虫以触杀和胃毒为主。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在山奈中的最大残留限量为0.2mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的原因，可能是种植户为控制虫害不遵守休药期规定。