附件4

**关于部分检验项目的说明**

一、**溶剂残留量**

溶剂残留是指用浸出法制取的成品油中所残存的微量生产性溶剂。会降低油脂卫生品质，给消费者健康带来危害。食用溶剂残留量超标的油会损害人体神经系统，使人体神经细胞内的类脂物质平衡失调，对人体内脏器官也有一定的刺激和伤害。

**二、过氧化值**

过氧化值表示油脂被氧化的程度，过氧化值越高说明样品被氧化而变质的程度越大。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。造成过氧化值超标原因可能是企业使用油脂及其他原辅料质量不合格或原辅料、成品贮存条件不当，使油脂氧化加剧导致超标。

**三、苯并[a]芘**

苯并[a]芘是已发现的20多种多环芳烃中最主要的环境和食品污染物。苯并[a]芘超标的原因：一是原料生长时土壤污染或晾晒时柏油马路污染；二是企业生产工艺控制不严，产品脱色、脱臭控制不当；三是企业生产设备落后，生产过程操作不当，处理原料时温度过高导致苯并[a]芘超标。

**四、酸价（KOH）**

酸价（KOH）主要反映食品中的油脂酸败的程度。造成酸值不合格的主要原因有：一是原料采购上把关不严；二是生产工艺不达标；三是产品储藏条件不当，特别是在夏季，受气候环境影响因素更大，易导致食品中脂肪的氧化酸败。油脂酸败产生的醛酮类化合物长期摄入会对健康有一定影响，但一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。

**五、亚硝酸盐(以NO2⁻计)**

亚硝酸盐是自然界中普遍存在的含氮类化合物，具有潜在致癌风险，过量摄入会危害人们特别是婴幼儿的身体健康。饮用水中亚硝酸盐不合格的原因可能是水源受亚硝酸盐污染造成，长期饮用亚硝酸盐超标的水会给消费者健康造成危害。

**六、脱氢乙酸及其钠盐**

脱氢乙酸是一种低毒高效防腐、防霉剂。在酸、碱条件下均有一定的抗菌作用，尤其对霉菌的抑制作用最强。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食物，会对身体造成危害。如果食品中添加的脱氢乙酸超标严重，消费者长期服用，在一定程度上会抑制骨骼生长，危害肾、肝脏的健康。造成超标的主要原因有：一是生产工艺把关不严；二是使用食品添加剂未准确计量；三是企业可能为增加产品保质期或者弥补生产过程卫生条件不佳而超限量使用。

**七、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和**

防腐剂是以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，它能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760—2014）中不仅规定了我国在食品中允许添加的某一添加剂的种类、使用量或残留量，而且规定了同一功能的防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过。长期过量食用防腐剂超标的食品，会对人体健康造成一定影响。