部分不合格项目的小知识

一、过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，一般不会影响人体健康，但过高时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因可能是原料中的脂肪已经氧化；原料储存不当；产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。

二、氯霉素

氯霉素是一种广谱抑菌剂，氯霉素会抑制人体骨骼的造血功能，引起人的再生障碍性贫血、粒状白细胞缺乏症等疾病，过量食用氯霉素超标的食品会对人体健康造成危害。

三、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种，其毒性作用主要是对肝脏的损害，它污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦等食品。国家标准《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1最大不得超过20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是企业采购时没有严格挑拣原料并进行相关检测。

四、镉

镉是最常见的重金属元素污染物之一。镉对人体的危害主要是慢性蓄积性，长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在大米中最大限量值为0.2mg/kg。