附件1

部分不合格检验项目小知识

一、呋喃西林代谢物

呋喃西林是人工合成的具有5-硝基呋喃基本结构的广谱抗菌药物，曾广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类药物在生物体内代谢迅速，常利用其代谢物来反映药物的残留状况。长期食用检出呋喃西林代谢物的食品，可能引起溶血性贫血、多发性神经炎、眼部损害和急性肝坏死，并有一定致癌风险。《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告 第250号）中规定，呋喃西林为禁用兽药（在动物性食品中不得检出）。淡水虾中检出呋喃西林代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

二、过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《速冻调理肉制品》（Q/DSC 0001S—2018）中规定，速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.20g/100g；《速冻调制食品》（SB/T 10379—2012）中规定，速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。速冻调理肉制品中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g。《天宜堂牌天香软胶囊》（Q/HDR 0005S—2021）中规定，天宜堂牌天香软胶囊中过氧化值的最大限量值为15meq/kg。糕点和天宜堂牌天香软胶囊中过氧化值检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g。原味大瓜子中过氧化值（以脂肪计）超标的原因，可能是产品用油已经变质，也可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败，还可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。《花生酱》（QB/T 1733.4—2015）中规定，花生酱中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 食用油脂制品》（GB 15196—2015）中规定，食用油脂制品（其他类）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.13g/100g。食用猪油中过氧化值（以脂肪计）检测值超标的原因，可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值最大限量值为0.80g/100g。熟制葵花籽中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，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。《坚果炒货食品通则》（GB/T 22165—2008）中规定，油炸类坚果炒货食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《油炸小食品卫生标准》（GB 16565—2003）中规定，油炸小食品中过氧化值（以脂肪计）最大限量值为0.25 g/100g。《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100—2015）中规定，饼干中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。饼干中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败，也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，含油型膨化食品中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品（熟制其他类）中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。《调味面制品》（Q/YGNS 0001S—2018）中规定，调味面制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《人造奶油（人造黄油）》（LS/T 3217—1987）中规定，食用油脂制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为10meq/kg。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腌腊肉制品中香（腊）肠过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/100g。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.80g/100g，熟制其他炒货食品及坚果制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.50g/100g。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295—2011）中规定，速冻食品中过氧化值最大限量值为0.25g/100g。