附件2：

关于部分检验项目的说明

1.苯并[a]芘：苯并［a］芘是一种芳烃类化合物，在环境中广泛存在，具有一定致畸、致癌和生殖毒性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2017中规定，油脂及其制品中苯并［a］芘最大限量值为10μg/kg。食用植物油中苯并［a］芘超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并［a］芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并［a］芘污染。

2.嗜渗酵母计数：蜂蜜中嗜渗酵母对蜂蜜品质影响较大，是导致蜂蜜发酵的重要原因。《食品安全国家标准蜂蜜》（GB 14963—2011）中规定，蜂蜜中嗜渗酵母计数的最大限量值为200CFU/g。蜂蜜中嗜渗酵母计数超标的原因，可能是蜂蜜在生产加工过程中受到嗜渗酵母等微生物的污染。食用嗜渗酵母计数超标的蜂蜜，可能出现腹泻等不适症状。

3.黄曲霉毒素B₁：黄曲霉毒素B₁是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B₁超标的食品，可能对肝脏造成损害。《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在花生油中的最大限量值为20ug/kg。花生油中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1;也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格;还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。