附件2：

关于部分检验项目的说明

1.铅(以Pb计)：铅是常见的重金属污染物之一。铅对人体具有慢性蓄积性的危害，长期摄入铅超标的食品，可能对人体神经系统、心血管系统等造成损害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）中规定，生姜中铅(以Pb计)的限量值为0.2mg/kg。姜中铅(以Pb计)检测值超标的原因，可能是在培植过程中受到土壤、水体等污染，或因使用了含铅污染的农药。

2.黄曲霉毒素B1：黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的化学物质。长期食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《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在花生油中的限量值为20μg/kg。花生油中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业原料采购把关不严、原料在储存过程中温度湿度等条件控制不当、精炼工艺不达标或工艺控制不当等。

3.酸价(KOH)：酸价又称酸值，主要反映食品中油脂的酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇等异味，严重超标时会产生醛酮类化合物，长期摄入酸价超标的食品会对健康有一定影响。《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中规定，食用植物油中酸价(KOH)的限量值为3mg/g。花生油中酸价(KOH)检测值超标的原因，可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。