附件2：

关于部分检验项目的说明

1、黄曲霉毒素B1：黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。GB 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》中规定，黄曲霉毒素B1在花生及其制品和花生油中的最大限量值均为20μg/kg。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。花生油中黄曲霉毒素B1检测值超标的原因，可能是生产企业使用的原料受到黄曲霉等霉菌的污染，也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严，还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

2、胭脂红：胭脂红是常见合成着色剂，在现代食品业中应用广泛。相比于天然色素，具有着色力强、成本低等特点。GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中规定，胭脂红在酸甜酱产品中不得使用。长期过量食用可能对人体健康产生一定影响。造成胭脂红不合格原因，可能是在生产过程中企业为凸显产品色泽，超范围使用。

3、铅（以Pb计）：铅是最常见的重金属污染物，是一种严重危害人体健康的重金属元素，可在人体内蓄积。NY/T 960-2006《脱水蔬菜 叶菜类》中规定，铅在脱水蔬菜的最大限量值为≤0.2mg/kg。长期摄入铅含量超标的食品，会对血液系统、神经系统产生损害。蔬菜干制品中铅（以Pb计）检验值超标的原因，可能是生产企业使用的原料中铅含量较高，导致干制品铅超标；也可能是生产设备或包装材料中的铅迁移带入。