

附件 2

关于部分检验项目的说明

一、过氧化值

过氧化值是衡量油脂初期氧化程度的关键指标，主要反映食品中油脂是否氧化变质。超标原因可能是原料油脂储存不当导致脂肪氧化、生产用油变质，或者样品漏气、储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。

二、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数包括致病菌和有益菌，对人体有损害的主要是其中的致病菌，这些病菌会破坏肠道里正常的菌落环境，一部分可能在肠道被杀灭，一部分会留在身体里引起腹泻、损伤肝脏等身体器官。菌落总数超标说明食品生产主体可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或

在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。

四、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 在花生及其制品、花生油中的最大限量值均为 20 μg/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。原料污染带入、加工过程污染、储存运输不当是造成食品中黄曲霉毒素 B₁ 不合格的原因。