附件2

部分不合格项目的小知识

1. 苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种多环芳香族碳氢化合物，在环境中广泛存在，具有一定致癌性、致畸性、致突变性。按照国家标准《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2017）规定，食用油、油脂及其制品中的苯并[a]芘≤10μg/kg。其不合格的主要原因可能是油料收储、晾晒不当，从环境、包装、机械收获、运输等过程中引入污染或生产中关键工艺控制不当等。

二、甜蜜素

甜蜜素的化学名称为“环己基氨基磺酸钠”，是食品添加剂中人工生产的一种低热量甜味剂。如果经常食用甜蜜素含量超标的食品，会对人体的肝脏和神经系统造成危害。按照我国食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）规定，甜蜜素属于合法的食品添加剂，但禁止在白酒中使用。其不合格的原因可能是：一是原料带入；二是企业违规使用；三是企业生产过程中工艺控制不当。

三、耗氧量（以O₂计）

耗氧量反应水质受到污染的程度，表示水中还原性物质多少的一个指标。按照我国《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB19298-2014）规定，包装饮用水中的耗氧量（以O2计）的限量值≤2.0mg/L。其不合格的原因可能是加工过程中为抑制微生物的生长，超时灭菌导致。

四、极性组分

极性组分是衡量油脂被降解的一个很好的指标。按照国家标准《食品安全国家标准 植物油》（GB2716-2018）规定，煎炸过程中的食用植物油极性组分限量值≤27%。造成极性组分不合格的原因可能是：一、油炸温度控制不当，煎炸时间过长；二、餐饮加工用油反复使用，次数过多。