食品安全风险解析

一、二氧化硫残留量超标

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康。但如果超限量使用含硫类食品添加剂，则会对人体健康造成不良影响，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。

1. 黄曲霉毒素B1超标

黄曲霉毒素是同类多种毒素的统称。最主要分为B1、B2、G1及G2四类。它们在紫外光下各具易辨的荧光色。此外，黄曲霉毒素M1及M2是黄曲霉毒素B1及B2的羟基化代谢物。黄曲霉菌肉眼看来往往是绿色的，而黄曲霉毒素却无臭、无味、无色。化学上而言，食物中的黄曲霉毒素呈稳定状态，能抵受一般的烹调过程，不易分解。黄曲霉毒素一旦出现，便难以消除。黄曲霉毒素的聚积视天气情况而定。农作物收成前若发生重大的旱灾，会促成黄曲霉毒素的产生。当土壤湿度低于正常水平而温度又高时，空气中的黄曲霉菌孢子数量便会增加。昆虫及恶劣的天气会对农作物造成破坏，而这些孢子会透过农作物的受损处，侵染农作物，从而影响农作物的抵抗力，助长黄曲霉毒素的产生。农业收成后，易受影响的作物如遇到潮湿及微湿等不恰当的贮存环境，所含的黄曲霉毒素便会激增。