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。

二、过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度，食用过氧化值超标的食品一般不会对人体产生损害，但过多食用，严重时会导致肠胃不适、腹泻等症状。一般情况下，如果食品氧化变质，消费者在食用过程中能辨别出哈喇等异味，需避免食用。过氧化值超标的原因一是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，生产时所用原料已经被氧化，使得终产品变质；二是产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品氧化酸败；三是产品包装密封不严，进入氧气，使产品氧化速度加快，过氧化值超标。