食品安全消费提示、风险提示和风险解析 （1）

 转载：国家市场监督管理总局 中国食品科学技术学会 编

如何吃得更安全 ——食品安全消费提示、风险提示和风险解析

**花生油安全风险提示**

花生油香味浓郁，深受大众喜爱。一些消费者青睐“原生态”和“现榨现卖”的散装花生油，但有可能因小作坊生产加工控制不严和原料霉变等因素导致黄曲霉毒素污染，存在一定的食品安全隐患。为帮助消费者科学购买和食用花生油，特作如下产品安全风险提示。

一、小作坊和自制花生油可能存在安全隐患

黄曲霉毒素（AF）是由黄曲霉（Aspergillus flavus）、 寄生曲霉

（Aspergillus parasiticus） 等霉菌产生的次生代谢产物，是目前发现的最强的致癌物质之一。黄曲霉毒素对热稳定，常规烹调和加热不能破坏其毒性。黄曲霉毒素在一些初级农产品和加工品中均有检出，以花生、玉米等最为严重。主要原因有： 一是在种植、采收、运输和储存过程中受到黄曲霉等霉菌污染；二是在生产时没有严格挑选原料和进行相关检测，或相关工艺控制不当。特别是在多雨潮湿季节，花生等贮存不当更易受黄曲霉毒素污染。

以花生作为主要原料，有的小作坊生产“土榨油”或家庭用榨油机自榨的花生油，看似“原生态”， 但其在加工前仅依靠肉眼挑选，无法有效去除可能含有黄曲霉毒素的花生仁。另外，“土榨”设备经常停用，很难做到彻底清洗干净卫生， 易造成榨油机内部污染，进而污染 花生油。同时，因小作坊和家庭在用榨油机生产工艺、检测等方面限制， 其花生油质量安全无法保证，容易发生因黄曲霉毒素超标带来的安全风险问题。因此，消费者应对购买“土榨油”或自榨的散装油保持高度警惕，尤其是不要购买来路不明的散装花生油。

二、生产预包装花生油应遵守相关规定

生产预包装花生油应获得相应食品生产许可，严格遵守相关法规和标准的规定。

一是严把生产原料关。生产者应查验供货者的许可证和原料花生仁的合格证明，对无法提供合格证明的， 应按照食品安全标准对黄曲霉毒素 B1 等指标进行检验，确保符合《食品安全国家标准 食用植物油料》（GB 19641-2015）等要求，不得采购使用不符合食品安全标准的原料。挑选合格原料后，再进行筛选、磁选、风选和色选等原料清理，以及破碎、轧坯、蒸炒和脱红衣等前处理。通过上述加工处理，可降低成品油中黄曲霉毒素含量。

二是严控生产加工过程。生产花生油原油，主要有热榨、冷榨、溶剂浸出法和水剂法等工艺。无论是压榨还是浸出，得到的油脂只是“毛油”， 需对其进行除渣、脱胶等炼制处理， 才能得到成品油。在生产加工过程中， 要严格执行《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》（GB 8955-2016）等要求。

三是实施全程可追溯。食品安全国家标准对成品花生油的包装材料、产品标签标识、食品营养标签、抗氧化剂和食品营养强化剂的使用等都有严格的规定。生产经营者应对花生油生产、加工、贮存、检验、销售等环节进行详细、真实地记录，保证从原料采购到产品销售的所有环节都能有效追溯。

三、消费者选购花生油注意三个要点

一是正规渠道购买。不要盲目相信自制散装花生油宣传，最好通过正规、可靠渠道购买预包装花生油，并留存购物凭证。如通过电商平台等线上途径购买，应索要清晰的产品资料， 保留产品截图和证据，必要时要求卖家提供资质证明材料、食品来源票证、产品出厂合格证明文件等。

二是仔细查看标识。选购预包装花生油时，应认真查看产品包装上的标签、配料表、油脂等级、执行标准、生产厂家、生产日期、保质期等标识信息，特别注意封口是否完整、严密。尽量购买小包装油，方便短时间内吃完。存放时，尽量做到密封、低温、避光和干燥，避免油脂氧化，导致品质降低。

三是辨清品质优劣。优质花生油应无酸味、哈败等异味。在常温、日光和灯光下用肉眼观察，油体应清亮无雾状、无杂质。滴少许花生油在掌心揉搓至发热，香味浓郁持久。劣质或霉烂花生仁榨出来的花生油色泽较暗，无光泽，闻起来有异味。

（撰稿 ：王兴国、谷克仁、陆柏益、杨永）