附件4

消费提示

**本次公示1批次食用油、油脂及其制品溶剂残留量不合格，传统的食用油脂加工工艺采用手工或机械压榨方法,经过过滤精炼而制成。现代的食用油脂生产一改传统的压榨工艺,而采用有机溶剂浸出,经过脱溶脱出溶剂油,从而制成食用植物油脂。浸出法取油是用有机溶剂对油料浸泡、冲洗、使油脂溶入溶剂里,得到溶剂和油脂的混合物,然后加热蒸发掉溶剂,剩下油脂。这些浸出的毛油,不进行精制是不能食用的,因为溶剂内含有烷烃、环烷烃烯烃和芳香烃等化合物。其中,芳烃毒性较大;烷烃毒性较小,但它对人体呼吸中枢有麻醉作用。溶剂残留含量是油脂产品质量重要因素,同时也能反映出生产成本的大小。**

提醒消费者在选购时，应选择大型超市、固定销售门店，并查看产品配料表、生产日期、生产许可证等信息。

为维护消费者权利，在市场上购买到或发现不合格产品，请拨打市场监管局12315投诉举报电话进行投诉或举报。