附件2

不合格项目的小知识

脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇是最常见的一种污染粮食、饲料和食品的霉菌毒素之一，严重影响人的健康。在体内可能有一定的蓄积。摄入了被污染的食物后，会导致厌食、呕吐、腹泻、发烧、站立不稳和反应迟钝等症状，严重时损害造血系统，对免疫系统有一定影响，有明显胚胎毒性和致畸作用，可能有遗传毒性，但无致癌、致突变作用。按照《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定，小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的最大限量值为1000μg/kg。其不合格的原因可能是，原料污染带入或储存运输不当。