附件1

风险解析

一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。食品中酸价超标会产生哈喇味。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，炒货食品及坚果制品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3mg/g。酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能是产品储藏运输条件不当。

二、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在20℃时，100毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒的质量指标，《露酒》（GB/T 27588-2011）中规定，酒精度实测值与产品标签明示要求允许差为±1.0%vol，其含量应符合相关要求。酒精度未达到产品标签明示要求的原因，可能是包装不严密造成酒精挥发；还可能是企业用低度酒冒充高度酒。

三、呈味核苷酸二钠

呈味核苷酸二钠又名5'-呈味核苷酸二钠，是一种使用广泛的增味剂（鲜味剂），与谷氨酸钠合用有显著的协同作用，鲜度大增。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定呈味核苷酸二钠可在各类食品中按生产需要适量使用。呈味核苷酸二钠不达标主要影响调味品的品质，原因可能是企业生产添加时计量不准确所致。

四、黄曲霉毒素B1

黄曲霉毒素B1是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素B1超标的食品，可能对肝脏造成损害。《风味芝麻酱》（Q/WTRX 0001S-2019）中规定，黄曲霉毒素B1的最大限量值为15μg/kg。风味芝麻酱、风味白芝麻酱中黄曲霉毒素B1超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素B1；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，冲调谷物制品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品一个样品的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g；《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，速冻食品一个样品的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

五、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和

防腐剂是一种常见的食品添加剂，能抑制微生物的生长繁殖，防止食品腐败变质从而延长保质期。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定了我国在食品中允许添加的添加剂的种类、使用量或残留量，并规定防腐剂在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和项目不合格，可能是生产厂商对国家标准不了解或了解得不够透彻，随意添加多种防腐剂所致。

六、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在蔬菜制品中不得使用。蔬菜制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

七、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山梨酸及其钾盐在方便食品中不得使用。方便食品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的方便食品，可能对人体的健康造成损害。

八、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在饮料中不得使用。饮料中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

九、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）中规定，恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计）在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量为100μg/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告 第2292号）中规定，在食品动物中停止使用氧氟沙星（食品动物中不得检出）。淡水鱼中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十一、维生素A

维生素A是一种极其重要、极易缺乏的，维持人体正常代谢和机能所必需的脂溶性维生素。缺乏维生素A可能引起夜盲症、皮肤病以及各种感染性疾病。《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）中规定，婴幼儿谷类辅助食品中维生素A含量应在16~43μgRE/100 kJ范围内。婴幼儿谷类辅助食品中维生素A不达标的原因，可能是生产企业未按照产品标签标示值添加该营养素，或者生产企业所使用的原料质量不达标。