

## 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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，生干籽类中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。生干籽类中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

### 二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

### 三、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、葡萄酒的理化指标,其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因,可能是生产企业检验能力不足,造成产品出厂检验结果不准确。

#### 四、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起,并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质缺乏和过量都对身体有害。《复合蛋白饮料》(QB/T 4222-2011)中规定,蛋白饮料中蛋白质含量不得低于0.7g/100g。蛋白饮料中蛋白质不合格,可能是生产企业使用劣质原料或对原料质量把关不严,或生产工艺设计不合理导致蛋白质流失、分解。

#### 五、铅(以Pb计)

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017)中规定,铅在黄花菜(蔬菜制品)中的最大限量值为0.14mg/kg(按照脱水率折算)。黄花菜(蔬菜制品)中铅超标的原因,可能是生产企业对原料把关不严格,使用了铅含量超标的原料;也可能是生产设备迁移带入食品,导致终产品铅含量超标。

#### 六、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌,是一种常见的革兰氏阴性杆菌,广泛分布于水、土壤、食品以及医院等环境中。对于抵抗力较弱的人群存在较大健康风险,容易引起急性肠道炎、脑膜炎、

败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

## 七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）中规定，果冻一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 1000CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 100CFU/g。果冻中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

## 八、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 100 $\mu$ g/kg。水产品、畜肉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。

## 九、氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌等。长期食用氯霉素超标的蜂蜜可能导致人体产生严重的不良反应，甚至引起再生障碍性贫血、中毒性精神病等。我国发布的《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物不得检出。牛蛙中检出氯霉素的原因，可能是其抑菌效果好、相对廉价，养殖户在养殖过程中非法使用，或者养殖环境中氯霉素的迁移污染。

## 十、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。

## 十一、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食

食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。