

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。《芝麻油》（GB/T 8233-2018）中规定，以及芝麻油中酸价的最大限量值为 2.5mg/g。芝麻油中酸价超标的原因，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、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。

三、铅

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，新鲜蔬菜中铅的最大残留限量值为 0.1mg/kg。蔬菜中铅超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的铅元素。

四、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）

阴离子合成洗涤剂，即我们日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液等洗涤剂的主要成分，因其使用方便、易溶解、

稳定性好、成本低等优点，在消毒企业中广泛使用。按照国家标准《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016），采用化学消毒法的餐（饮）具阴离子合成洗涤剂应不得检出。不合格的原因可能是餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂使用量过大或清洗消毒流程控制不当，造成洗涤剂在餐具上的残留。

五、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在酱腌菜中最大限量值为1.0g/kg，在腌渍食用菌中不得使用。糕点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限量、超范围使用。

六、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。

七、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年 第 11 号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用。

八、倍硫磷

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对叶螨类有一定药效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，豇豆中倍硫磷的最大残留限量为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

九、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作

用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）中规定，韭菜中腐霉利的最大残留限量为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

十、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。芹菜和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。

十一、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。

十二、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 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过10000CFU/g，且至少3次检测结果不超过100CFU/g；《襄阳牛肉（杂）面》（Q/JJM 0001S-2020）中规定，襄阳牛肉面一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。饮料、方便食品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。

十三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群在餐饮具中不得检出；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制坚果与籽类食品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过100CFU/g，且至少3次检测结果不超过10CFU/g。熟制坚果与籽类食品和餐饮具中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，

还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底。

十四、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，饮料中霉菌最大限量值为 20CFU/g；《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中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 50CFU/g。饮料、方便食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

十五、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇也称呕吐毒素，主要由禾谷镰刀菌、黄色镰刀菌以及雪腐镰刀菌产生，是单端孢霉烯族毒素的一种。脱氧雪腐镰刀菌烯醇污染粮谷的情况非常普遍，世界各地均有报道。在所有粮谷及粮谷类制品中，小麦、大麦、玉米、燕麦污染较严重，对大米、高粱、黑小麦污染较少见。人摄食被脱氧雪腐镰刀菌烯醇污染的谷物制成的食品后可能会引起呕吐、腹泻、头疼、头晕等，有的病人还有乏力、全身不适、颜面潮红、步伐不

穗等症状（民间也称醉谷病）。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中的规定，小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇在小麦粉中最大限量值为 1000 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇超标的原因主要是原料在种植、采收、运输及储存过程中受到禾谷镰刀菌等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

十六、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。