

附件 1

风险解析

一、酸价

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5mg/g。糕点中酸价超标的原因，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

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，糕点中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制葵花籽中过氧化值的最大限量值为 0.80g/100g。糕点、熟制葵花籽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、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、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、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。韭菜中毒死蜱超标的原因，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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。

七、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。

八、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能迅速被植物体吸收，并在木质部向顶传导。《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，姜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。

姜中噻虫嗪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。

九、沙拉沙星

沙拉沙星属于第三代喹诺酮类药物，长期食用含沙拉沙星的食物可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，沙拉沙星在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出沙拉沙星可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十、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 μ g/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。

十一、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。鸡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。《襄阳牛肉(杂)面》(Q/XCD 0001S-2019) 中规定, 方便面一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 10^5CFU/g , 且至少 3 次检测结果不超过 10^4CFU/g ; 《襄阳方便面系列》(Q/XJX 0001S-2021) 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 10^5CFU/g , 且至少 3 次检测结果不超过 10^4CFU/g ; 《食用葛根粉》(GB/T 30637-2014) 中规定, 葛根粉一个样品中菌落总数的 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 。方便食品、葛根粉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、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、步伐不稳等症状(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 μg/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。

十五、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。