

附件 1

风险解析

一、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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中过氧化值的最大限量值为 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。

二、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，炒货食品及坚果制品中酸价的最大限量值为 3mg/g。炒货食品及坚果制品中酸价超标的原因，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。

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、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，米粉制品中不得使用山梨酸及其钾盐。米粉制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，从而超范围使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的方便食品，可能对人体健康造成损害。

五、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，对霉菌和酵母菌的抑制能力强，为苯甲酸钠的2-10倍，在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶，长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）的规定，米粉制品中不得使用脱氢乙酸及其钠盐。脱氢乙酸超范围的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超范围使用了该添加剂。

六、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。

七、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 μg/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。

八、甲氧苄啶

甲氧苄啶是合成的抗菌药和磺胺增效药。具有抗菌谱广、性质稳定、体内分布广泛等优点。链球菌属含肺炎链球菌等革兰氏阳性菌以及大肠杆菌、沙门菌属、奇异变形杆菌、肺炎杆菌、痢疾杆菌、伤寒杆菌、百日咳杆菌等革兰氏阴性菌对甲氧苄啶敏感；此外，甲氧苄啶对疟原虫及某些真菌，如奴卡菌、组浆菌，酵母菌也有一定作用。

动物产品的甲氧苄啶残留，一般不会导致对人体的急性毒性作用；长期大量摄入甲氧苄啶残留超标的食品，可能在人体内蓄积，导致胃肠道反应、皮肤过敏症状等。

《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,甲氧苄啶在水产品中最高残留限量为 50 μ g/kg。水产品中甲氧苄啶超标的原因,可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

九、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,生姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg;辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒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、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。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。

十一、菌落总数

菌落总数是指在被检样品的单位质量（g）、容积（mL）或表面积（cm²）内，所含能在严格规定的条件下（需氧情况培养基及其 pH、培养温度与时间、计数方法等）培养所生成的微生物菌落的数量，以菌落形成单位（CFU）表示。

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。其卫生学意义主要是：一是作为食品被微生物污染程度，即清洁状态的标志，反映食品在生产过程中的卫生状况；二是预测食品耐保藏性。一般来讲，食品中菌落总数数量越多，食品腐败变质的速度就越快。如果食品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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，冰豆糕一个样品中菌落总数的 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 蛋与蛋制品》（GB 2749-2015）中规定，皮蛋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，冰豆糕、皮蛋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。