

附件 1

风险解析

一、蔗糖分

蔗糖分是糖品中含蔗糖的重量百分数，是衡量食糖质量高低的重要指标，蔗糖分越高说明糖越纯，其他杂质含量越少。由于白砂糖纯度很高，往往百分之零点一二就决定糖品的级别。《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定，一级白砂糖蔗糖不低于 99.6%。食糖中蔗糖分含量不合格可能是因为储存方式不当或是生产工艺控制不好而引起的。

二、还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类，包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一，还原糖分不达标会影响产品质量，缩短其货架期。《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定，一级白砂的还原糖分最大限量值为 0.10g/kg。一级白砂中还原糖分不达标的原因，可能是生产企业生产工艺控制不当，也可能与食糖运输、储存条件不佳有关。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制

作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。

二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫在酱腌菜中最大残留量为 0.1g/kg；在果脯中最大残留量为 0.35g/kg；《清水竹笋》（Q/HSD 0001S-2021）中规定，二氧化硫在清水竹笋中最大残留量为 0.09g/kg。二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

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、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,脱氢乙酸及其钠盐在糕点中最大允许使用量为0.5g/kg。脱氢乙酸超标的原因可能是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,或者其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高;也可能是在添加过程中未计量或计量不准。

六、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。

七、大肠菌群

大肠菌群包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌,主要来自人和温血动物

的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢，在35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最近似数来表示，简称大肠菌群最近似数（MPN）；也可以采用菌落形成单位（CFU）表示。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

《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。

八、霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。

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，通常以CFU/g或CFU/mL表示。

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标,其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌,在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后,不仅颜色、味道可能发生改变,其中的营养物质也会遭到破坏,降低其食用价值;且很多种霉菌能产生毒素,危害人体健康。

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点中霉菌的最大限量值为150CFU/g。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环境或生产设备卫生状况不佳;还可能与产品储运条件控制不当有关。

九、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。《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)中规定,饮用纯净水一个样品中铜绿假单胞菌的5次检测结果均不得检出。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。