

附件 1

风险解析

一、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。

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》(GB7099-2015)中规定,糕点中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。食用油、速冻食品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。

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》（GB2760-2014）中规定，二氧化硫在果脯中最大残留量为0.35g/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、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》（GB2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在黄酒中不得使用。黄酒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范围使用。

五、克百威

克百威又名呋喃丹，是氨基甲酸酯类农药中常见的一种杀虫剂、杀螨、杀线虫剂。克百威为白色结晶，无臭味，在环境不易自然降解，半衰期长，易蓄积，对环境有一定危害。中毒表现为多汗、流涎、瞳孔缩小、头昏、头痛、流泪及肌肉震颤等，严重者出现血压下降、意识不清；皮肤可出现接触性皮炎。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用克百威超标的食品，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》（GB2763-2021）中规定，茶叶中克百威的最大残留量为0.02mg/kg，茶叶中克百威残留超标的原因可能是茶农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

六、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。

《食品安全国家标准膨化食品》（GB17401-2014）中规定，膨化食品一个样品中大肠菌群的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。膨化食品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。

七、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。

《代用茶》（Q/QYT0001S）中规定，代用茶中霉菌的最大检出值为 1000CFU/g。代用茶中霉菌超标的原因，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。

八、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》（GB7099-2015）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 100000CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10000CFU/g，绿豆糕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。