

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、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、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。

四、6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤是一种人工合成的细胞分裂素，为白色或类白色晶体，难溶于水，微溶于乙醇，在酸、碱中稳定。6-苄基腺嘌呤具有抑制植物叶内叶绿素、核酸和蛋白质分解的作用，主要用于粮食、果树栽培和园艺，作物各个生长阶段都可应用。摄入过量 6-苄基腺嘌呤会刺激粘膜，造成食道、胃黏膜损伤，出现恶心、呕吐等现象。6-苄基腺嘌呤曾被用作无根豆芽的生长调节剂，发制豆芽时使豆芽粗壮且无根，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短。

《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 6-苄基腺嘌呤的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用。

五、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，酥肉制品中山梨酸及其钾盐的最大限量值为 0.075g/kg。熟肉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，从而超限量使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的方便食品，可能对人体的健康造成损害。

六、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，腌制蔬菜中苯甲酸及其钠盐的最大限量值为1.0g/kg。腌渍蔬菜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使用。

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，生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、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是目前全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，毒死蜱在叶类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹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。

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 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。猪肝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、五氯酚酸钠

五氯酚酸钠属于杀虫除草剂，也可消灭钉螺、蚂蟥等有害生物。动物产品的五氯酚酸钠残留，可导致对人体的急性毒性作用；主要因皮肤接触或误饮污染的水引起。症状有乏力、头昏、恶心、呕吐、腹泻等；严重者体温高达 40℃ 以上，大汗淋漓、口渴、呼吸增快、心动过速、烦躁不安、肌肉强直性痉挛、血压下降，昏迷、可致死。皮肤接触可致接触性皮炎。长期接触者可有周围神经病。

农业农村部公告第 250 号，已将五氯酚酸钠列入《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》。水产品中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十三、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。

十四、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。

十六、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。