

附件 1

风险解析

一、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。

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、铝的残留量(干样品,以 Al 计)

含铝食品添加剂(比如钾明矾、铵明矾)可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害,但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)规定,豆制品中铝的残留量的最大限量值为 100mg/kg。豆制品中铝残留量超标的原因可能是个别生产经营企

业为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

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》（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。

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、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 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。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、呋喃西林代谢物

呋喃西林是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。对多种革兰阳性和阴性菌有抗菌作用，对厌氧菌也有作用，对绿脓杆菌和肺炎双球菌力弱，对假单孢菌属及变形杆菌属有耐药性。

动物产品的呋喃西林代谢物残留物，一般不会导致对人体的急性毒性作用，长期大量摄入呋喃西林代谢物残留物超标的食品，可能在人体内蓄积，引起过敏反应、胃肠道反应、嗜酸性白细胞增多症、神经症状及多发性末梢神经炎等。

《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）规定，食品动物中禁止使用呋喃西林。蜂蜜中呋喃西林代谢物超标的原因，可能是蜂农使用违禁兽药。

八、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。《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，酱卤肉制品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。酱卤肉制品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。