

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 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、色值

色值是食糖外观的理化体现，是评价食糖品质的重要指标之一，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。国家标准《白砂糖》（GB/T 317—2018）对其对应产品的色值进行了规定，并作为划分质量等级的主要依据之一。

三、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《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 4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

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。

五、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁ 是一种强致癌性的真菌毒素。食用黄曲霉毒素 B₁ 超标的食品，可能对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，黄曲霉毒素 B₁ 在花生及其制品中的最大限量值为 20 μg/kg。黄曲霉毒素 B₁ 超标的原因，可能是生产企业使用的原料因储存条件不当产生了黄曲霉毒素 B₁；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严格；还可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

六、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，主要反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

七、恩诺沙星

诺氟沙星是一种广谱抗菌药。《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告 第 2292 号）中规定，在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星和诺氟沙星 4 种兽药（蜂蜜中不得检出）。蜂蜜中检出诺氟沙星的原因，可能是蜜蜂养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

八、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。贡柑中克百威超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

九、腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树的灰霉病防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，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。