

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（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g；《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。炒货食品及坚果制品、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、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》（GB 7099—2015）中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品用油已经变质，或者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、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。

四、铅（以 Pb 计）

铅属于重金属污染物指标。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，铅在蜂产品花粉中的最大限量值为 0.5mg/kg。蜂产品花粉中铅超标的原因，可能是生产企业对原料把关不严格，使用了铅含量超标的原料；也可能是生产设备迁移带入食品，导致终产品铅含量超标。

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，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 膨化食品》（GB 17401—2014）中规定，膨化食品一个样品中菌落总数的5次检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且至少3次检测结果不超过 10^4 CFU/g。膨化食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。

七、霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为 150CFU/g。糕点中霉菌超标的原因，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卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

八、孔雀石绿

孔雀石绿是一种合成的 N-甲基三苯甲烷类工业染料，过去常被用于制纸业、制陶业、纺织业、皮革业、食品业等，曾一度用作食品染色剂。孔雀石绿在鱼体内和环境中残留时间都比较长，且进入人体后其代谢产物具有一定的危害。长期食用检出孔雀石绿的食物，可能会对人体健康有一定影响。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）中将孔雀石绿列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在动物性食品中不得检出。水产品中检出孔雀石绿，可能是商贩会为降低新鲜活鱼的死亡率运输过程中加入孔雀石绿。

九、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，在蜂蜜中不得检出。蜂蜜中检出氯霉素的原因，可能是其抑菌效果好、相对廉价，蜂农在养殖中非法使用；也可能是使用的日常蜂药中含有氯霉素药物，或者养蜂环境中氯霉素的迁移污染。。

十、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。