

附件 1

风险解析

一、酸价 (KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018) 中规定, 菜籽油中酸价的最大限度值为 3mg/g。菜籽油中酸价超标的原因, 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、倍硫磷

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药, 对叶螨类有一定药效。《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, 豆角中倍硫磷的最大残留限量为 0.05mg/kg。豆角中倍硫磷超标的原因, 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。

三、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 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，板鸭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，板鸭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。