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。食品中酸价超标会产生哈喇味。《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。酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能是产品储藏运输条件不当。

二、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于0.3 g/100g。酱油中氨基酸态氮不合格，其原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

三、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《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，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

四、总酸

总酸是食醋的品质指标，反映其特色的重要特征性指标之一。对酿造食醋来说，酸度越高说明发酵程度越高，食醋的酸味也就越浓，质量也就越好。按照该产品标签明示值中规定，食醋中总酸最小限量值为5.0g/100mL。总酸含量未达标的原因，可能是生产过程工艺控制不严或未按标准执行，产品与标签标注等级不匹配等造成。

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的最大限量值为20μg/kg。芝麻酱中黄曲霉毒素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、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。

七、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，糕点一个样品的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；《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）中规定，肉制品一个样品的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。菌落总数超标的原因，可能是个别企业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。

八、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在水果制品中使用量不得超过0.5g/kg，在豆制品中不得使用。水果制品、豆制品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、超范围使用。

九、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，山梨酸及其钾盐在豆制品中不得使用。豆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。

十、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为防腐剂被广泛用于食品生产领域。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在饮料中不得使用。饮料中脱氢乙酸及其钠盐超标的原因，可能是生产企业为延长食品保质期，超范围使用相关食品添加剂。长期食用脱氢乙酸及其钠盐超标的食品，可能对人体健康造成一定影响。

十一、甲拌磷

甲拌磷是一种高毒的内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有触杀、胃毒、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—2019）中规定，芹菜中甲拌磷的最大残留限量为0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，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。

十二、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，青豆角中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。青豆角中灭蝇胺超标的原因，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。

十三、磺胺类（总量）

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制作用。《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，磺胺类（总量）在产蛋期中禁用（鹌鹑蛋中不得检出）。磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

十四、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。

十五、氧氟沙星

氧氟沙星属于氟喹诺酮类药物，因抗菌谱广、抗菌活性强等曾被广泛用于畜禽细菌性疾病的治疗和预防。《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氧氟沙星（食品动物中不得检出）。淡水鱼中检出氧氟沙星的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

十六、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。