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。《芝麻油》（GB/T 8233-2018）中规定，芝麻油中酸价（以脂肪计）的最大限量值为3.0mg/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、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 方便面》（GB 17400-2015）中规定，方便食品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过104CFU/g；《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）中规定，冷冻饮品一个样品的5次检测结果均不得超过105CFU/g，且至少3次检测结果不超过2.5×104CFU/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。

三、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，山梨酸及其钾盐在熟肉制品中最大限量值为0.075g/kg。熟肉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。

四、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糕点中最大限量值为0.5g/kg。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。

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）。畜禽肉产品、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。

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。

七、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

1. 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。