

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，月饼中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5mg/g。月饼中酸价超标的原因，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

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质。《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，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当，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。

三、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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品一个样品的 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。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。

四、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食用大肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，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大肠菌群的 5 次检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10^1 CFU/g；《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）中规定，薯类食品中大肠菌群的最大限量值为 90MPN/100g。膨化食品、薯类食品中大肠菌群超标的原因，可能是产品的加工原料、包装材料受污染，也可能是产品在生产加工过程中受人员、工器具等污染，还可能是消毒灭菌工艺杀菌不彻底。

五、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。

六、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是世界使用最广泛的有机磷酸酯杀虫剂之一，具有触杀、胃毒和熏蒸等作用。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，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。食用毒死蜱超标的食品，可能引起头昏、头痛、无力、呕吐等症状，甚至还可能导致癫痫样抽搐。