

附件 1

风险解析

一、酒精度

酒精度又叫酒度,是指在 20℃时,100 毫升酒中含有乙醇(酒精)的毫升数,即体积(容量)的百分数。酒精度是白酒、葡萄酒等酒产品的理化指标,其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因,可能是生产企业检验能力不足,造成产品出厂检验结果不准确。

二、茶多酚

茶多酚又名维多酚,是一类存在于茶叶中的多羟基酚类化合物,是茶叶中 30 多种酚类成分的总称。一般茶多酚在干茶叶中的质量分数约为 12%~25%,包括黄烷醇、黄酮醇、黄酮、花青素、酚酸等。茶多酚作为茶叶中的主要活性成分,其具有抗氧化、降血压、降血脂、抗动脉粥样硬化、抗血栓、心肌保护、抗肿瘤等作用。

《茶饮料》(GB/T 21733-2008)中规定,碳酸茶饮料中茶多酚含量 $\geq 100\text{mg/kg}$ 。茶多酚在茶饮料中的含量,应符合其产品明示标准和质量要求。

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使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、柠檬黄

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于饮料类配制酒、糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。

柠檬黄基本无毒，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外；但是如果，也存在健康风险。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~10mg/kg bw。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，茶叶中不得使用柠檬黄。茶叶中柠檬黄不合格的主要原因有：生产经营企业超范围使用。

五、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的 30~80 倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。

人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会

(JECFA) 建议其日容许摄入量 (ADI) 为 0~11mg/kg bw。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定, 米酒、黄酒中不得使用甜蜜素。甜蜜素不合格的主要原因有: 生产经营企业为增加产品甜味, 超范围使用。

六、多西环素

多西环素是半合成四环素类抗菌药物, 别名强力霉素。具有抗菌谱广、长效、组织穿透力强、吸收快、体内分布广、生物利用度高等优点。对多西环素敏感的菌种有金黄色葡萄球菌、肺炎链球菌、大肠杆菌、产气杆菌、淋球菌、脑膜炎球菌、化脓性链球菌、志贺菌属、耶尔森菌、单核细胞李斯特菌等。另外, 多西环素对立克次体、支原体、衣原体、放线菌等也有一定作用。

动物产品的多西环素残留, 一般不会导致对人体的急性毒性作用; 长期大量摄入多西环素残留超标的食品, 可能在人体内蓄积, 引起胃肠道症状、皮疹、嗜睡、口腔炎症、肝肾受损等。

《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, 鸡肉中多西环素最大残留量为 100 μ g/kg。

七、磺胺类 (总量)

磺胺类药物具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的一类人工合成的抗菌药, 对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用, 广泛用于防治鸡球虫病。《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, 磺胺类在所有食品动物的皮和肉中的最高残留限量为 100 μ g/kg。长期摄入磺胺

类超标的动物性食品，可能导致泌尿系统和肝脏损伤等健康危害。

八、大肠菌群

大肠菌群包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢，在35℃~37℃下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最新似数来表示，简称大肠菌群最新似数（MPN）；也可以采用菌落形成单位（CFU）表示。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）中规定，大肠菌群在餐饮具中不得检出。餐饮具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。

九、霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品

转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。

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，通常以 CFU/g 或 CFU/mL 表示。

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定糕点中霉菌的最大检出值为 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环境或生产设备卫生状况不佳；还可能与产品储运条件控制不当有关。