

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。《大豆油》(GB/T 1535-2017) 中规定, 一级大豆油中酸价的最大限度值为 0.50mg/g。大豆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、镉 (以 Cd 计)

镉是一种蓄积性的重金属元素, 主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄入镉之后, 大约 50% 的镉都分布在肾脏中, 15% 分布在肝脏中, 20% 分布在肌肉中, 而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢, 可对肾脏和肝脏造成巨大伤害, 还可以造成骨质疏松和软化。此外, 镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏, 可引起贫血; 甚至会侵害到免疫系统, 继而引发肿瘤。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017) 中规定, 新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因, 可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

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。

《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中菌落总数的最大限量值为 10000cfu/g，鸡精调味料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。