食品安全风险解析

一、二氧化硫残留量超标

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。食品中的二氧化硫残留量在国家标准限量范围内，一般不会危害人体健康。但如果超限量使用含硫类食品添加剂，则会对人体健康造成不良影响，可能会引起咳嗽、咽喉肿痛及消化系统疾病等，也可能会对人体肝脏、肾脏等器官造成潜在危害。

二、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有内吸活性和层间传导性。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，香蕉中噻虫胺的最大残留限量值为0.02mg／kg。香蕉中噻虫胺残留超标的原因可能是果农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

三、噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能迅速被植物体吸收，并在木质部向顶传导。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，对人体健康也有一定影响。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）中规定，香蕉中噻虫嗪的最大残留限量为0.02mgkg。香蕉中噻虫嗪残留超标的原因可能是果农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期》使用农药。

四、镉

 镉属于重金属污染物指标，长期过量摄入将会给人体的健康带来危害。镉是一种毒性很强的重金属，其化合物也大多属毒性物质。工业排出含镉的污水，污染了河水及农田。镉较其他重金属容易为农作物、蔬菜、稻米所吸收。人吃下受污染的农作物後，便一并将镉透过消化道进入人体，主要积聚於肝及肾，造成损害。另外，镉化合物微粒亦可以透过空气（香烟），由呼吸道进入人体。镉对人体中枢神经的破坏力很大，当镉毒进入人体后极难排泄，极易干扰肾功能、生殖功能。由于镉污染具有周期长、隐蔽性大等特点。镉会取代骨中钙，使骨骼严重软化，骨头寸断；镉会引起胃脏功能失调，使锌镉比降低，而导致高血压症上升。镉的毒性是潜在性的，即使饮用水中镉浓度低至0.1毫克/升，也能在人体（特别是妇女）组织中积聚，潜伏期可长达10年至30年，且早期不易觉察。辣椒、小青椒中等食用农产品存在镉不合格，可能是生长过程中来自环境中镉元素的富集，种植食用农产品的土壤环境受到重金属镉污染所致。长期大量摄入镉含量超标的食品可能导致肾和骨骼损伤等。

1. 黄曲霉毒素B1

存在黄曲霉毒素B1污染的食物主要是花生、玉米、稻谷、小麦、花生油等粮油食品，且以南方高温、高湿地区受污染最为严重。黄曲霉毒素耐热，280℃才可裂解，故一般烹调加工温度下难以破坏。黄曲霉毒素B1是已知的化学物质中致癌性最强的一种。黄曲霉毒素B1对包括人和若干动物具有强烈的毒性，其毒性作用主要是对肝脏的损害。花生中检出黄曲霉素B1的原因，可能是储存、运输或销售等过程中出现霉变情况。

六、大肠菌群

大肠菌群是国内外常用的食品污染指示性指标之一。大肠菌群作为粪便污染的指标菌，如果在食品餐饮具中检出，则表示其可能受到粪便的直接或间接污染，同时也提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。若使用被大肠菌群污染的餐饮具，可能会引起人体腹泻、肠胃感染等不适的症状。餐饮具检出大肠菌群一般是由于餐饮具的清洁消毒不彻底造成的，具体原因可能是消毒剂的浓度不足、消毒的温度设置过低、消毒的时间不足、餐饮具叠放消毒等等，也可能是由于消毒后，工作人员的操作不规范，如上完卫生间后洗手不彻底、在没有清洁彻底之前就摆放餐具等原因造成的。因此，提供者应该严格按照餐饮具的正确清洁消毒规范进行消毒工作，确保餐饮具的干净、卫生和安全。

七、酸价

烹炸油酸价超标不仅会对油脂本身的品质、煎炸食品的风味和营养价值产生不良影响，而且当摄入剂量达到一定水平时会对人体健康产生危害，如引发心血管疾病、高血脂症、癌症等疾病风险。