**风 险 解 析**

**水分**是固体类型保健食品的质量指标，与产品质量稳定性、微生物的生长条件均有密切的关系。水分控制不当，可能导致产品的功效成分或营养物质分解、酶解变质、霉变等，影响产品质量。

**菌落总数**是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中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。

**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。少量的二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

**霉菌**是评价食品卫生质量的指示性指标。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。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素；长期食用霉菌超标的食品，可能危害人体健康。

**过氧化值**是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。

**糖精钠**是食品生产中常用的甜味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点类粽子中检出糖精钠的原因，可能是企业为增加产品甜度，从而超范围使用甜味剂。