

## 附件 1

# 风险解析

### 一、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，一般以 100g（或 1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当过氧化值上升到一定程度后，油脂开始出现感官形状上的改变。过氧化值并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，过氧化值反而会降至较低水平。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致产品酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

### 二、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, 腌制蔬菜中柠檬黄最大限量值为 0.1mg/kg; 在调味品和糕点中不得使用。腌制蔬菜中柠檬黄不合格的主要原因有: 生产经营企业超范围、超限量使用, 或者未准确计量。

### 三、日落黄

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒, 是一种合成着色剂, 食用黄色色素。如果长期过量食用日落黄, 会对人体健康造成伤害, 可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 中规定, 蔬菜制品中不得使用日落黄。蔬菜制品中日落黄不合格的主要原因有: 生产经营企业超范围使用。

### 四、脱氢乙酸及其钠盐 (以脱氢乙酸计)

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂, 对霉菌和酵母菌的抑制能力强, 为苯甲酸钠的 2-10 倍, 在高剂量使用时能抑制细菌。脱氢乙酸毒性较低, 按标准规定的范围和使用量使用是安全的。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收, 并能抑制人体内多种氧化酶, 长期过量摄入脱氢乙酸及其钠盐会危害人体健康。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 的规定, 脱氢乙酸及其钠盐在水果中不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是生产经营企业为延长产品保质期, 或者

弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

## 五、糖精钠

糖精钠，无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的 200~700 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。

糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。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 0~5mg/kg bw。

造成食品中糖精钠不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超限量、超范围使用或者未准确计量。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，水果中不得使用糖精钠。杨梅、桑葚中糖精钠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、4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以 4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《国家食品药品监督管理局 农业部 国家卫生和计划

生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告（2015 年 第 11 号）》中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有 6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出 4-氯苯氧乙酸钠，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

### **七、噻虫胺**

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根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》（GB 2763-2021）中规定，辣椒中噻虫胺的最大残留限量值为 0.05mg/kg。辣椒中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农、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。

### **八、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐**

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）中规定，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.3mg/kg。山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的原因可能是菜农超剂量和违反使用时间（不遵守休药

期)使用农药。

## 九、毒死蜱

毒死蜱,又名氯蜱硫磷,目前在全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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021)中规定,毒死蜱在辣椒中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。姜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。

## 十、恩诺沙星

恩诺沙星属于氟喹诺酮类药物,是一类人工合成的广谱抗菌药,用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等,是动物专属用药。《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,恩诺沙星(以恩诺沙星和环丙沙星之和计)在牛、羊、猪、兔、禽和其他动物的肌肉中最高残留限量为 100  $\mu$ g/kg。水产品中恩诺沙星超标的原因,可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。