

## 附件 1

# 风险解析

### 一、酸价（以脂肪计）

酸价可用于评价食品中油脂酸败的程度，油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5.0mg/g。膨化食品中酸价超标的原因，可能是生产企业原料采购上把关不严、生产工艺不达标或者是产品储存条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

### 二、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，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。《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。膨化食品中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，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

### 三、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酿造酱的特征性品质指标之一。《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）中规定，酿造酱中氨基酸态氮含量不低于 0.3g/100g。酿造酱中氨基酸态氮含量不达标，其原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；还有可能是个别企业在生产过程中为降低成本而故意掺假的情况。氨基酸态氮不合格，主要会影响产品的风味。

#### 四、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。酒精度是酒类的一个重要理化指标，含量不达标主要影响产品的品质。酒精度含量应符合标签明示要求，其实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。酒精度不合格可能是个别企业生产工艺控制不严格或生产工艺水平较低，无法有效控制酒精度高低，也有可能是生产者检验器具未准确计量，检验结果出现偏差的情况。

#### 五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素是一种常见的甜味剂，其甜度是蔗糖的 40~50 倍，可用于清凉饮料、果汁、冰激凌、糕点及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，蜜饯中最大限量值为 1.0g/kg。蜜饯中甜蜜素超标的原因，可能是生产企业为改善产品口感违规添加甜蜜素。

#### 六、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。长期摄入检出苯甲酸及其钠盐的食品，可能对肝脏功能产生一定的损害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在在豆制品中不得使用。豆制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超限量、超范围使用。

### 七、脱氢乙酸及其钠盐

脱氢乙酸及其钠盐是一种广谱食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，糕点中脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）最大使用量值为 0.5g/kg。糕点中脱氢乙酸超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超量使用该食品添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高，还可能是使用时不计量或计量不准确。

### 八、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，豆角中灭蝇胺的最大残留限量为 0.5mg/kg。豆角中灭蝇胺超标的原因，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。

### 九、倍硫磷

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对叶螨类有一定药效。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，豆角中倍硫磷的最大残留限量为0.05mg/kg。豆角中倍硫磷超标的原因，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100μg/kg。水产品、畜肉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。

## 十一、氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出氟苯尼考的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

## 十二、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食用大

肠菌群超标严重的食品，可能引起呕吐、腹泻等症状，危害人体健康。《马铃薯片》（QB/T 2686-2005）中规定，薯类食品中大肠菌群的最大限量值为 90MPN/100g。薯类食品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。