

## 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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5.0mg/g。糕点中酸价超标的原因，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，特别是环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

### 二、溶剂残留量

溶剂残留量中的溶剂是指浸出工艺生产植物油所用的溶剂。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，三级菜籽油中溶剂残留量为不得检出。溶剂残留量超标的原因可能是生产加工过程中使用浸提溶剂后，没有在后续工艺中采取有效措施去除溶剂。食用油中溶剂残留量过高，长期大量摄入可能会对人体的神经系统和造血系统产生影响。

### 三、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。

#### **四、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，苯甲酸及其钠盐在蔬菜制品中不得使用。其他蔬菜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。

#### **五、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。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局 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-氯苯氧乙酸钠的

原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用。

## 六、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。

## 七、毒死蜱

毒死蜱，又名氯蜱硫磷，目前是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。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）中规定，毒死蜱在叶类蔬菜中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。蔬菜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。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。