

附件 1

风险解析

一、组胺

组胺是一种低分子杂环族有机化合物，广泛存在于人体组织的自身活性物质，可引起炎症和过敏性疾病，对人体健康的危害较大。中毒临床表现是发病急，症状轻、恢复快。一般为进食后 0.5~1 小时发病，主要表现为脸红、头晕、头痛、心慌、胸闷和呼吸促迫；部分可出现视物模糊、口和舌及四肢发麻、恶心、呕吐、腹痛、荨麻疹等。

《食品安全国家标准 动物性水产品》（GB 10136—2015）中规定，盐渍鱼（不含高组胺鱼类）中组胺的最大含量为 20mg/100g。

海产鱼中的青皮红肉鱼，包括鲐鱼、池鱼（学名为蓝圆鲹）等鱼类含组胺较高。当鱼体不新鲜或腐败时，细菌分解鱼体中的组氨酸为组胺，使组胺含量升高，摄入后可引起过敏型食物中毒。组胺中毒主要发生于沿海地区及有食用海产鱼习惯的地区。

二、镉（以 Cd 计）

镉是一种蓄积性的重金属元素，主要损害肾脏、骨骼和消化系统。人体通过食物摄入镉之后，大约 50%的镉都分布在肾脏中，15%分布在肝脏中，20%分布在肌肉中，而骨骼中镉的分布是极少量的。由于镉排泄缓慢，可对肾脏和肝脏造成巨大伤害，还可

以造成骨质疏松和软化。此外，镉干扰膳食中铁的吸收和加速红细胞破坏，可引起贫血；甚至会侵害到免疫系统，继而引发肿瘤。

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762—2017)中规定，新鲜蔬菜中镉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。蔬菜中镉超标的原因，可能是其生长过程中富集环境中的镉元素。

三、二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，遇水以后形成亚硫酸。二氧化硫被氧化时可使食品的着色物质还原褪色，亚硫酸对食品的褐变有抑制作用，对细菌、真菌、酵母菌也有抑制作用，因此既是漂白剂又是防腐剂。

二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外。少量二氧化硫进入人体不会对身体带来健康危害，但若过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)中规定，二氧化硫在红糖中最大残留量为 0.1g/kg；二氧化硫不符合标准的原因可能有，个别生产经营企业使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也有可能是使用时不计量或计量不准确；还有可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡保鲜所造成。

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糕点中最大允许使用量为 0.5g/kg。脱氢乙酸超标的原因可能是生产经营企业为防止食品腐败变质，使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；也可能是在添加过程中未计量或计量不准。