

## 附件 1

# 风险解析

### 一、酸价（以脂肪计）

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《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 5mg/g。糕点中酸价超标的原因，可能是生产企业采购的原料中酸价超标，也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

### 二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值（以脂肪计）主要反映食品中油脂是否氧化变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099—2015）中规定，过氧化值（以脂肪计）在糕点中最大限量值为 0.25g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

### 三、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。

#### **四、铜绿假单胞菌**

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌,是一种常见的革兰氏阴性杆菌，广泛分布于水、土壤、食品以及医院等环境中。对于抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

#### **五、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、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。

#### **六、磺胺类（总量）**

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌谱较广、性质稳定、使用简便的抗菌药，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强的抑制

作用。《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，磺胺类（总量）在畜肉中的最大残留限量为 100 $\mu$ g/kg。磺胺类超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。摄入磺胺类（总量）超标的食品，可能引起皮疹、药热等过敏反应。

## 七、甲氧苄啶

甲氧苄啶属于二氨基嘧啶类药物，常与磺胺类药物一同使用，以达到抗菌增效的效果，所以又称为磺胺增效剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）规定，甲氧苄啶在畜肉中的最大残留限量为 50 $\mu$ g/kg。长期摄入甲氧苄啶超标的食物，可能造成其在人体中蓄积，产生耐药性，削弱甲氧苄啶的治疗效果、引起骨髓微核抑制等其他不良反应。

## 八、克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在柑橘类水果中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。贡柑中克百威超标的原因，可能是果农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

## 九、氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，

兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。普通白菜中氟虫腈超标的原因，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、丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用，专用于杀灭刺吸式口器害虫的超高效有机磷杀虫剂。《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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量为 0.2mg/kg。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用农药残留超标的食品，对人体健康有一定影响。