

## 附件 1

# 风险解析

### 一、过氧化值

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 植物油》（GB 2716-2018）中规定，植物油中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。植物油中过氧化值超标的原因，可能是精炼不到位，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。

### 二、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。

### 三、草甘膦

草甘膦为非选择性内吸性除草剂，通过叶面吸收并快速在植物体内传导。食用食品一般不会导致草甘膦急性中毒，但长期食用草甘膦超标的食品，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 2763-2019）中规定，茶叶中草甘膦的最大限量值为 1mg/kg。超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药是导致食品中农药残留不合格的主要原因。

#### 四、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。

#### 五、沙拉沙星

沙拉沙星属于第三代喹诺酮类药物，长期食用含沙拉沙星的食物可能导致在人体中蓄积，进而对人体机能产生危害，还可能使人体产生耐药性菌株。《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，沙拉沙星在产蛋鸡中禁用

（鸡蛋中不得检出）。鸡蛋中检出沙拉沙星可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。