

附件 1

风险解析

一、酸值（KOH）/酸价（以脂肪计）

酸值/酸价是指中和 1g 油脂中游离脂肪酸所需氢氧化钾的毫克数。油脂酸败时游离脂肪酸增加，酸价也随之增高，因此该指标可用于评价油脂酸败的程度。油脂酸败可产生醛酮类化合物，长期摄入会对健康有一定影响。一般情况下，消费者在使用过程中可以明显辨别出其有哈喇等异味，需避免食用。《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；《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，四级压榨菜籽油酸值最大限量值为 3.0mg/g。糕点、食用油中造成酸值（价）不合格的主要原因有是生产企业原料采购上把关不严、生产工艺不达标、产品储藏条件不当。

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。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制的其他坚果、籽类食品中过氧化值的最大限量值为 0.50g/100g。糕点中过氧化值超标的原因，可能是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、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）

苯甲酸又称安息香酸，在酸性条件下对多种微生物有明显的杀菌、抑菌作用，是很常用的食品防腐剂。一般情况下，苯甲酸被认为是安全的，在食品中添加少量苯甲酸时，对人体并无毒害。人体摄入少量的苯甲酸后，苯甲酸与体内的一种氨基酸生成一种无害的新物质，随尿液排出，但如果人体长期大量摄入苯甲酸或苯甲酸钠残留超标的食品，可能会造成肝脏积累性中毒，危害肝脏健康。《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，苯甲酸及其钠盐在糕点、水产制品中不得使用。面包、虾皮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范围使用。

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饮料中不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是个别生产经营企业为防止食品腐败变质，超范围使用

了该添加剂，或者其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。

五、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

脱氧雪腐镰刀菌烯醇也称呕吐毒素，主要由禾谷镰刀菌、黄色镰刀菌以及雪腐镰刀菌产生，是单端孢霉烯族毒素的一种。易溶于极性溶剂，微溶于水，但不溶于正己烷和乙醚。脱氧雪腐镰刀菌烯醇污染粮谷的情况非常普遍，世界各地均有报道。在所有粮谷及粮谷类制品中，小麦、大麦、玉米、燕麦污染较严重，对大米、高粱、黑小麦污染较少见。清理、研磨、蒸煮、烘焙等食品加工对赤霉病小麦中脱氧雪腐镰刀菌烯醇的降解和消除具有重要作用。

《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)中规定，小麦粉中脱氧雪腐镰刀菌烯醇最大限量值为 1000 μ g/kg。造成食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇不合格的主要原因有：原料在种植、采收、运输及储存过程中受到禾谷镰刀菌等霉菌污染产毒，生产经营企业没有严格挑拣原料和进行相关检测，或工艺控制不当。

六、草甘膦

草甘膦是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。与土壤接触后失去活性。收获前使用，可防除谷物、豌豆、蚕豆、油菜、亚麻和芥菜田的一年生和多年生禾本科杂草和阔叶杂草，可在许多作物的留茬、种植后/芽前使用来防除一

年生和多年生禾本科杂草和阔叶杂草。口服中毒者可出现胃肠道腐蚀，如咽痛、吞咽困难及胃肠道出血等。皮肤接触者，可出现接触部位的皮肤肿胀及感觉异常。眼被污染后，出现眶周水肿及球结膜水肿。食用食品一般不会导致草甘膦的急性中毒，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 2763-2021）中规定，茶叶中草甘膦的最大残留量为 1mg/kg。茶叶中草甘膦残留超标的原因可能是超剂量使用或者违反使用时间（不遵守休药期）使用农药所导致。

七、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 μ 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。

八、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品中的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品的腐败变质，可能危害人体健康。《绿色食品 水果、蔬菜脆片》

(NY/T 435-2021) 中规定，水果干制品中菌落总数检测结果不得超过 500CFU/g。水果干制品中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。