

附件 1

风险解析

一、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，肉制品中山梨酸及其钾盐的最大限量值为 0.075g/kg。熟肉制品中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的方便食品，可能对人体的健康造成损害。

二、噻虫胺

噻虫胺是烟碱类杀虫剂，具有触杀、胃毒作用，具有根内吸活性和层间传导性。食用食品一般不会导致噻虫胺的急性中毒，但长期食用噻虫胺超标的食品，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，姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

三、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 $100\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

四、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。《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，毒死蜱在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 $0.02\text{mg}/\text{kg}$ 。韭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。

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、调节植物体内激素平衡等作用。《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。