

附件 1

风险解析

一、蔗糖分

蔗糖分是糖品中含蔗糖的重量百分数，是衡量食糖质量高低的重要指标，蔗糖分越高说明糖越纯，其他杂质含量越少。由于白砂糖纯度很高，往往百分之零点一二就决定糖品的级别。

GB/T 317-2018《白砂糖》（GB/T 317-2018）中规定，一级白砂糖蔗糖不低于 99.6%。食糖中蔗糖分含量不合格可能是因为储存方式不当或是生产工艺控制不好而引起的。

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。酒精度是白酒、葡萄酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

三、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。

《腐乳》（SB/T 10170-2007）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在腐乳中不得使用。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，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。

四、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》（GB 2760-2014）中规定，二氧化硫不得在坚果制品中使用，在食糖、腌制蔬菜中最大残留量为 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。

五、乙基麦芽酚

乙基麦芽酚，是一种香味改良剂、增香剂，具有对食品中原

有的香味调和、改善和增效的作用，是允许在一定范围内使用的食品用合成香料。

长期大量食用乙基麦芽酚超标的食品可能导致头痛、恶心、呕吐、呼吸困难，严重时会造成肝脏损伤、骨骼和关节提前脆变。联合国粮农组织（FAO）和世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）建议其日容许摄入量（ADI）为 0~3mg/kg bw（1995），2019 年第 87 次会议提出，当用作调味剂时，目前的摄入量没有安全问题。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定，植物油脂等食品中不得添加任何食品用香料、香精。食用植物油中不合格可能的原因主要是生产经营者为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加。部分生产经营者将乙基麦芽酚等多种成份的增香剂混合，即俗称“一滴香”，违法添加到食用油中。

六、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。主要用于防止落花落果、抑制豆类生根等。《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，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

七、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 0.02mg/kg。小葱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。

八、吡虫啉

吡虫啉是内吸性杀虫剂，可层间传导，具有触杀和胃毒作用。容易被植物吸收，并在植物体内重新分配，有很好的根部内吸活性。防治刺吸式口器害虫，包括稻飞虱、叶飞虱、蚜虫、蓟马和粉虱。属于烟碱类高效杀虫剂，作为错误的神递质与乙酰胆碱受体结合，干扰神经系统中起重要作用的乙酰胆碱的正常功能，使神经传输保持开放状态，引起异常兴奋。中毒症状为恶心、呕吐、头痛、乏力乏力、心跳过速等，严重者出现昏迷、呼吸衰竭。食用食品一般不会导致吡虫啉的急性中毒，但长期食用吡虫啉超标的食品，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，香蕉中吡虫啉的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中噻虫胺残留超标的原因可能是果农超范围、超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

九、地西洋

地西洋为苯二氮卓类镇静催眠药，分子式为 $C_{16}H_{13}ClN_2O$ ，为白色或类白色的结晶性粉末；无臭；在丙酮或三氯甲烷中易溶，在乙醇中溶解，在水中几乎不溶；熔点为 130~134℃。临床上用于抗焦虑、镇静催眠、抗惊厥、抗癫痫及中枢性肌肉松弛作用。最常见的不良反应是嗜睡、头昏、乏力和记忆力下降，大剂量使用时偶见共济失调。

与其他中枢抑制药合用时，中枢抑制作用增强，严重者可致死。长期应用可产生耐受性或依赖性，成瘾停用可出现反跳现象或戒断症状，表现为失眠、焦虑、兴奋、心动过速、呕吐、出汗及震颤，甚至惊厥。

2017 年中华人民共和国农业部公告第 235 号和《中华人民共和国国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中明确地西洋药物允许作食用动物的治疗用，但不得在动物性食品中检出。

十、大肠菌群

大肠菌群包括肠杆菌科的埃希氏菌属、柠檬酸杆菌属、肠杆菌属和克雷伯菌属。这些菌属中的细菌，主要来自人和温血动物

的肠道，需氧与兼性厌氧，不形成芽孢，在 35℃~37℃ 下能发酵乳糖产酸产气的革兰氏阴性杆菌。食品中大肠菌群的数量可以采用相当于每克或每毫升食品的最新似数来表示，简称大肠菌群最新似数（MPN）；也可以采用菌落形成单位（CFU）表示。

大肠菌群是国内外常用的指示性指标之一。其卫生学意义：一是作为食品受到人与温血动物粪便污染的指示菌；二是作为肠道致病菌污染食品的指示菌，提示食品被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致泻大肠埃希氏菌等）污染的可能性较大。食品中大肠菌群不合格，说明食品存在卫生质量缺陷，对人体健康具有潜在危害。

《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）中规定，豆制品中一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过 1000CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 10CFU/g，豆制品中大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染，有加热处理工艺的产品加热不彻底而导致。