

## 附件 1

# 风险解析

### 一、酸价（以脂肪计）

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，琪玛酥中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 5mg/g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，香辣馋豆中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。琪玛酥、香辣馋豆中造成酸值（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。日本豆、酱香花生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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

甜蜜素化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用甜味剂，其甜度是蔗糖的30-80倍，可用于饮料、果汁、冰激凌、糕点、蜜饯等食品。人体不吸收甜蜜素，几乎全部原样从粪便排出。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，复合调味料中甜蜜素的最大限量值为0.65g/kg。甜蜜素超标的原因可能是生产经营企业为增加产品甜味，超限量使用或者使用过程中未准确计量。

### 四、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，生姜中噻虫胺的最大残留限量值为0.2mg/kg。芹菜和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。

### 五、噻虫嗪

噻虫嗪是具有触杀、胃毒和内吸作用的杀虫剂，能迅速被植物体吸收，并在木质部向顶传导。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，姜中噻虫嗪的最大残留限量为 0.3mg/kg。食用食品一般不会导致噻虫嗪的急性中毒，但长期食用噻虫嗪超标的食品，对人体健康也有一定影响。姜中噻虫嗪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。

## 六、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。

## 七、霉菌

霉菌是真菌的一种，寄生或腐生方式生存。霉菌有的使食品转变为有毒物质，有的可能在食品中产生毒素，即霉菌毒素。食品中的霉菌含量一般以霉菌数表示。食品中霉菌数是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，计数所得 1g 或 1mL 检样中所形成的霉菌菌落数，通常以 CFU/g 或 CFU/mL 表示。

霉菌数是评价食品卫生质量的指示性指标，其食品卫生学意义是作为判定食品被霉菌污染程度的标志。霉菌是常见的真菌，在自然界中广泛存在。食品受霉菌污染后，不仅颜色、味道可能

发生改变，其中的营养物质也会遭到破坏，降低其食用价值；且很多种霉菌能产生毒素，危害人体健康。

《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640-2016）中规定，冲调类方便食品一个样品中菌落总数的 5 次检测结果均不得超过  $10^2$ CFU/g，且至少 3 次检测结果不超过 50CFU/g。方便食品中霉菌超标的原因，可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。