

附件 1

风险解析

一、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，一般以 100g（或 1kg）被测油脂使碘化钾析出碘的克数表示。过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。当过氧化值上升到一定程度后，油脂开始出现感官性状上的改变。过氧化值并非随着酸败程度的加剧而持续升高，当油脂由哈喇味变辛辣味、色泽变深、粘度增大时，过氧化值反而会降至较低水平。

《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中过氧化值的最大限量值为 0.25g/100g。过氧化值超标的原因可能是产品用油已经变质，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，储存不当，或未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

二、胭脂红

胭脂红又名大红、亮猩红，为偶氮类合成着色剂，广泛应用于食品工业中。胭脂红在动物试验无中毒现象，但是如果长期摄入，也存在健康风险。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，香辛料中不得使用胭脂红。胭脂红不合格的主要原因可能是生产经营企业为提高产品品相或弥补原料品

质较低而超范围添加。

三、柠檬黄

柠檬黄，橙黄或亮橙色的粉末或颗粒，是一种合成着色剂，常用于糖果、风味发酵乳、腌渍蔬菜、果冻、膨化食品等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，香辛料中不得使用柠檬黄。柠檬黄不合格的主要原因可能是生产经营企业超范围使用。

四、日落黄

日落黄是一种橙红色的粉末或颗粒状合成着色剂。如果长期过量食用日落黄，会对人体健康造成伤害，可能会引起风疹、荨麻疹、腹泻、小儿多动症等。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，香辛料中不得使用日落黄。日落黄不合格的主要原因可能是生产经营企业超范围使用。

五、铝的残留量（干样品，以Al计）

含铝食品添加剂（比如钾明矾、铵明矾）可用作膨松剂、稳定剂。按标准使用含铝食品添加剂不会对健康造成危害，但长期过量摄入铝可能与儿童智力发育障碍、软骨病、骨质疏松等疾病有关。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，油炸米面制品中铝的残留量的最大限量值为100mg/kg。铝的残留量超标原因可能是个别生产经营企业或个人为增加产品口感，在生产加工过程中超限量使用含铝添加剂，或者其使用的复配添加剂中铝含量过高。

六、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸又名花秋酸，多用其钾盐。其抗菌性强，能抑制细菌、真菌和酵母的生长，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。山梨酸可参与体内正常代谢，几乎对人体无害。只要摄入量在食品安全限量范围内并不影响人体健康，如果长期大量服用，会对肝脏、肾脏、骨骼造成危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，山梨酸在米面及其制品中不得使用。造成食品中山梨酸不合格的原因可能是生产经营企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

七、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 2760-2024）中规定，苯甲酸在米面及其制品中不得使用。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，或者为弥补产品生产过程中卫生条件不佳而超范围使用。

八、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 2760-2024）的规定，脱氢乙酸及其钠盐在米粉制品中不得使用。脱氢乙酸超标的原因可能是生产经营企业为延长产品保质期，或者为弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

九、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 2760-2024）中规定，甜蜜素在米面制品、白酒中不得使用。甜蜜素不合格的主要原因可能是，生产经营企业为增加产品甜味而超范围使用。

十、糖精钠（以糖精计）

糖精钠是无色结晶或稍带白色的结晶性粉末，无臭或微有香气，甜度为蔗糖的 200 倍。糖精钠是普遍使用的人工合成甜味剂。

糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾排出而不损害肾功能，不改变体内酶系统的活性。但食用较多的糖精钠，

会影响肠胃消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糖精钠在米面制品中不得使用。造成食品中糖精钠不合格原因可能是生产经营企业为增加产品甜味而超范围使用。

十一、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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）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分的增香剂混合，即俗称“一滴香”，违法添加到食用油中。

十二、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯为非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。防治果树（包括柑橘类植物）、葡萄、蔬菜、马铃薯、葫芦、生菜、辣椒、番茄、谷物、玉米、大豆、棉花、咖啡、可可、稻、胡桃、油菜、甜菜、苜蓿、谷物、烟草和蔬菜观赏植物和林业上的多种害虫。食用食品一般不会导致氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的急性中毒，但长期食用氯氰菊酯和高效氯氰菊酯超标的

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，龙眼中氯氰菊酯和高效氯氰菊酯的最大残留限量值为 0.5mg/kg。氯氰菊酯和高效氯氰菊酯残留超标的原因可能是果农超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

十三、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐

咪鲜胺和咪鲜胺锰盐是一种广谱高效杀菌剂。少量的农药残留不会引起人体急性中毒，但长期食用咪鲜胺超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，山药中咪鲜胺和咪鲜胺锰盐的最大残留限量值为 0.3mg/kg。咪鲜胺和咪鲜胺锰盐残留超标的原因可能是菜农超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

十四、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌又名绿脓杆菌，是一种常见的革兰氏阴性杆菌，广泛分布于水、土壤、食品以及医院等环境中。对于抵抗力较弱的人群存在较大健康风险，容易引起急性肠道炎、脑膜炎、败血症和皮肤炎症等疾病。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷。