

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、蛋白质

蛋白质是由氨基酸以肽键连接在一起，并形成一定空间结构的高分子有机化合物。蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分，是构成机体多种重要生理活性物质的成分，还能供给能量。

《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119—2014）中规定，清型雪糕的蛋白质含量应 $\geq 0.8\text{g}/100\text{g}$ 。冷冻饮品中蛋白质含量不达标的原因可能是生产企业以次充好，也可能是企业未进行严格的出厂

检验保证产品质量。

三、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）

亚硝酸盐广泛存在于环境中，是自然界中最普遍的含氮化合物。亚硝酸盐可导致高铁血红蛋白症，还能够与蛋白质分解产物在酸性条件下发生反应，产生亚硝胺类致癌物，会对人体健康产生危害。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定，酱卤肉制品中亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）最大残留量为 30mg/kg。亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）检验值超标的原因，可能是企业为使产品呈现良好的色泽、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限量使用；也可能是在使用过程中未准确计量。

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，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体造成健康危害，但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—2024）中规定，腌渍的蔬菜中二氧化硫最大使用量为 0.1g/kg，腌渍的蔬菜中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产企业为改善产品色泽而超限量超范围使用二氧化硫；也可能是使用时不计量或计量不准确；还可能由于使用硫磺熏蒸漂白传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡造成的。

五、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、酿造酱中不得使用。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。

六、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。

《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。

七、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。

八、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 2763-2026）中规定，根茎类蔬菜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg，杂粮类谷物（绿豆）中噻虫胺的最大残留限量值为 0.02mg/kg。噻虫胺残留超标的原因可能是菜农超剂量或违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。