

## 附件 1

# 风险解析

### 一、酸价(以脂肪计)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度。《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定,糕点中酸价(以脂肪计)的最大限量值为 5mg/g。糕点中酸价超标的原因,可能是生产企业采购的原料中酸价超标,也可能与产品储藏运输条件控制不当有关。

### 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 2760-2014)中规定,糕点中不得使用胭脂红。糕点中胭脂红不合格的主要原因有:生产经营企业为增加产品品相或弥补原料品质较低而超范围添加。

### 三、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，水果干制品中二氧化硫最大残留量为 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。

#### 四、乙酰甲胺磷

乙酰甲胺磷为内吸性的有机磷类杀虫剂。用于果树、葡萄、啤酒花、橄榄、棉花、大豆、花生、澳洲胡桃、甜菜、芸苔、芹菜、豆荚、马铃薯、稻类、烟草、观赏植物、林业等，防治咀嚼式口器和刺吸式口器害虫，如蚜虫、蓟马、鳞翅目害虫、蠕虫、锯蝇、叶蝉、毛虫等。雄大鼠急性经口 LD50 为 1447mg/kg，雌大鼠为 1030mg/kg，急性毒性分级为低毒。中毒机制是抑制体内胆碱酯酶活性，中毒可出现多汗、流涎、恶心、呕吐、腹痛等。食用食品一般不会导致乙酰甲胺磷的急性中毒，但长期食用乙酰甲胺磷超标的食品，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，茶叶中乙酰甲胺磷最大残留量为 0.05mg/kg。

#### 五、啶虫脒

啶虫脒为内吸性杀虫剂，具有层间传导活性和触杀、胃毒作用。用于防治半翅目（特别是蚜虫）、缨翅目和鳞翅目害虫，叶面或土壤处理，适用作物广泛，特别适用于蔬菜、果树和茶树。大鼠急性经口 LD50 为 146~217mg/kg，急性毒性分级为中等毒。烟碱类杀虫剂，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、心跳过速等。食用食品一般不会导致啶虫脒的急性中毒，但长期食用啶虫脒超标的食品，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，豆角中啶虫脒最大残留量为 0.4mg/kg。

## 六、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。山药中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。

## 七、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。