

附件 1

风险解析

一、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。

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，经表面处理的鲜水果中二氧化硫最大残留量为 0.05g/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；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造成。

二、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，山梨酸在米粉制品中不得使用。造成食品

中山梨酸不合格的主要原因有：生产经营企业为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

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。

《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、新鲜水果、奶茶中不得使用。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，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。

四、糖精钠（以糖精计）

糖精钠，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，新鲜水果中不得使用糖精钠。造成食品中

糖精钠不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超范围使用。

五、苋菜红

苋菜红又名蓝光酸性红，偶氮类化合物，是常见的食品合成着色剂，常用于果蔬汁（肉）饮料、碳酸饮料、配制酒、蜜饯凉果、果酱、果冻等制品。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，蜜饯（果糕类）中苋菜红最大使用量为 0.05g/kg。苋菜红不合格的主要原因可能是生产经营企业超限量使用，或者未准确计量。

六、亮蓝

亮蓝又名食用蓝色 2 号，属于水溶性非偶氮类合成着色剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）中规定，糖果中亮蓝的最大使用量为 0.3g/kg；亮蓝在蜜饯（果糕类）中不得使用。糖果、果糕中亮蓝不合格的主要原因可能是生产经营企业超限量、超范围使用，或者未准确计量。

七、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，柠檬黄在香辛料调味品中不得使用。香辛料调味品中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。

八、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。

九、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 2763-2021）中规定，姜中噻虫胺的最大残留限量值为 0.2mg/kg。姜中噻虫胺残留超标的原因可能是菜农、果农超剂量和违反使用时间（不遵守休药期）使用农药。

十、毒死蜱

毒死蜱，又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸等作用。毒死蜱急性毒性分级为中等毒，中毒症状包括头疼、头昏、恶心、呕吐、肌肉震颤等，少量的农药残留不会引发人体急性中毒，但长期食用毒死蜱超标食品，对人体有一定影响。《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，毒死蜱在土豆中

的最大残留限量值为 0.02mg/kg。姜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。

十一、苯并[a]芘

苯并[a]芘是一种持久性有机污染物多环芳烃化合物，化学性质较稳定，对人体健康有一定危害。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）中规定，油脂及其制品中苯并[a]芘的最大限量值为 10μg/kg。食用植物油中苯并[a]芘检验值超标的原因，可能是生产过程中对原料反复烘烤或蒸炒时，高温导致苯并[a]芘含量上升；也可能是加工过程中接触润滑油、使用不符合要求的浸提溶剂等造成污染；还可能是油料作物在种植、收储、晾晒过程中受到土壤、水和大气中的苯并[a]芘污染。

十二、黄曲霉毒素 B₁

黄曲霉毒素 B₁是一种强致癌性的真菌毒素。长期食用黄曲霉毒素 B₁超标的食品，可能会对肝脏造成损害。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）中规定，花生及其制品中黄曲霉毒素 B₁的最大限量值为 20μg/kg。花生及其制品中黄曲霉毒素 B₁检验值超标的原因，可能是生产者使用的原料受到黄曲霉等霉菌污染；也可能是生产加工过程中卫生条件控制不严、生产工艺不达标。