

附件 1

风险解析

一、氨基酸态氮

氨基酸态氮是酱油的特征性品质指标之一。该产品标签明示值标示，氨基酸态氮含量不低于 0.50g/100mL。酱油中氨基酸态氮不合格，其原因可能是产品生产工艺不符合标准要求，未达到要求发酵的时间；或者是产品配方缺陷的问题；也可能是酿造酱油产品本身等级较低，企业为增加销量违规标注高等级（酿造酱油分为特级、一级、二级、三级）的问题。氨基酸态氮不合格，主要会影响酱油产品的风味。

二、过氧化值（以脂肪计）

过氧化值主要反映产品中油脂被氧化程度。《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）中规定，速冻水产制品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g。速冻水产制品中过氧化值超标的原因，可能是产品储存条件控制不当，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

三、酒精度

酒精度又叫酒度，是指在 20℃时，100 毫升酒中含有乙醇（酒精）的毫升数，即体积（容量）的百分数。酒精度是白酒、葡萄

酒的理化指标，其含量应符合标签明示要求。酒精度超过产品标签明示要求的原因，可能是生产企业检验能力不足，造成产品出厂检验结果不准确。

四、菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）中规定，速冻面米食品一个样品的5次检测结果均不得超过100000CFU/g，且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。菌落总数超标的原因，可能是个别企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位；还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

五、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素是一种常见的甜味剂，其甜度是蔗糖的40~50倍，可用于清凉饮料、果汁、冰激凌、糕点及蜜饯等食品中。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，白酒中不得使用甜蜜素。白酒中检出甜蜜素的原因，可能是生产企业为改善产品口感违规添加甜蜜素。长期饮用检出甜蜜素的白酒，可能对人体的肝脏和神经系统造成损害。

六、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

山梨酸及其钾盐是食品添加剂中防腐剂的一种。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，山

梨酸及其钾盐在蜜饯中不得使用。蜜饯中山梨酸及其钾盐超标的原因，可能是生产企业为延长产品保质期，从而超限量使用相关食品添加剂。长期食用山梨酸超标的方便食品，可能对人体的健康造成损害。

七、4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）

4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）又称防落素、保果灵，是一种植物生长调节剂。具有防止落花落果、抑制豆类生根、调节植物株内激素平衡等作用。《国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015年第11号）中规定，生产者不得在豆芽生产过程中使用6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质，豆芽经营者不得经营含有6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质的豆芽。豆芽中检出4-氯苯氧乙酸钠的原因，可能是生产者为提高豆芽产量，从而违规使用。

八、灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治效果较好的生态农药。《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，青豆角、豇豆中灭蝇胺的最大残留限量为0.5mg/kg。青豆角、豇豆中灭蝇胺超标的原因，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。

九、倍硫磷

倍硫磷具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对叶螨类有一定药效。《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，青豆角、豇豆中倍硫磷的最大残留限量为 0.05mg/kg。青豆角、豇豆中倍硫磷超标的原因，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。