

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）餐饮食品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）、《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）、《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告2012年第10号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）茶叶及相关制品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019、GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（三）蛋制品

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB

2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(四) 豆制品

《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(五) 方便食品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(六) 蜂产品

《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(农业农村部公

告第250号)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(七) 糕点

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(八) 罐头

《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(九) 冷冻饮品

《冷冻饮品 冰淇淋》(GB/T 31114-2014)、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)

等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十）粮食加工品

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告2011年第4号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十一）食用农产品

《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、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）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十二）蔬菜制品

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十三）调味品

《酿造食醋》（GB/T 18187-2000）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《黄豆酱》（GB/T 24399-2009）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721-2015）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878-2011）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第一批）》、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

二、检验项目的说明

（一）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。主要用于防止落花落果、抑

制豆类生根等。《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，可能是由于生产者在豆芽生产过程中为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（二）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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 6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（三）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值

为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（四）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常用的一种防腐剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。根据《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中 3.4 带入原则以及被抽检方提供的原料配比进行折算，苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）在豆干中的最大使用限量为 0.02g/kg。豆干中苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）超标的原因是生产者通过食品配料带入产品中。

（五）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。本次餐饮具检出大肠菌群超标，健康风险较低，但反映该餐饮具自消毒卫生状况不达标。有可能是餐饮单位消毒灭菌不彻底，未严格按照卫生操作规范要求进行消毒，致使餐饮具清洗及消毒效果不好；也有可能是餐饮具虽然已经消毒，却因保洁措施不到位造成二次污染。

（六）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、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2032 号）》，自 2014 年 12 月 31 日起，撤销毒

死蟀和三唑磷在蔬菜上的登记，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蟀和三唑磷在蔬菜上使用。《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，毒死蟀在叶菜类蔬菜(芹菜除外)中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蟀残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

（七）恩诺沙星

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量为 100 μg/kg。恩诺沙星超标的原因可能是养殖户在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量，也可能是养殖户不遵守休药期规定，致使产品上市销售时残留超标。

（八）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健康造成危害，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 2760-2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在干制蔬菜中的最大使用量为 0.2g/kg。百合干中二氧化硫残留量超标的原因可能是生产者为了提高产品色泽而超量使用二氧化硫，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所造成。

（九）镉（以 Cd 计）

镉是一种常见的环境污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为 0.5mg/kg。鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是水产动物在生长过程中富集环境中的镉元素。

（十）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《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，磺胺类（总量）在鱼（皮+肉）中的最大残留限量值为 100μg/kg。鱼中磺胺类（总量）残留量超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（十一）甲基异柳磷

甲基异柳磷，属高毒性的硫代磷酸酯类有机磷农药，是高毒、高效、广谱的内吸性杀虫杀螨剂。《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，甲基异柳磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。葱中甲基异柳磷残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害

而违规使用。

（十二）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《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，水胺硫磷在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。水胺硫磷残留量超标的原因，可能是种植过程中为了快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（十三）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还会加速食品腐败变质。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10^5 CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g。《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，非预包装即食食品第一类食品：米粉、饺子等菌落总数满意等级为 $<10^4$ CFU/g，可接受等级为 $10^4 - <10^5$ CFU/g，不合格等级为 $\geq 10^5$ CFU/g；第二类食品：熟肉制品等菌落总数满意等级为 $<10^5$ CFU/g，可接受等级为

$10^5 - < 10^6$ CFU/g，不合格等级为 $\geq 10^6$ CFU/g。糕点中菌落总数超标的原因，可能是生产企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储存条件不当等有关。非预包装即食食品菌落总数超标的原因，可能是餐饮经营者制作加工过程的卫生条件不符合要求，也可能与配送的包装密封不严等有关。

（十四）铝的残留量(干样品，以 Al 计)

含铝食品添加剂，比如硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）等，在食品中作为膨松剂、稳定剂使用，使用后会产生铝残留。含铝食品添加剂按标准使用不会对健康造成危害。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

（GB 2760-2014）中规定，豆类制品中铝的最大残留限量值为 100mg/kg。豆制品中铝的残留量（干样品，以 Al 计）超标的原因，可能是个别生产者为了增加产品口感，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。

（十五）氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

氯氰菊酯和高效氯氰菊酯是一种非内吸性杀虫剂，具有触杀、胃毒作用。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，氯氰菊酯和高效氯氰菊酯在水果龙眼中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。龙眼中的氯氰菊酯和高效氯氰

菊酯超标的原因，可能是为控制虫害不遵守休药期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

（十六）铅（以 Pb 计）

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，在新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg。在新鲜黄花菜中铅（以 Pb 计）限量值为 0.1mg/kg，干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。姜中铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。蔬菜干制品中铅（以 Pb 计）超标的原因，可能是生产者使用的蔬菜原料中铅含量超标。

（十七）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在茄果类蔬菜（番茄除外）中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。噻虫胺残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（十八）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)抗菌性强，防腐效果好，

是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《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（以山梨酸计）在生湿面制品中是不得使用。生湿面制品中检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因，可能是生产者为了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范围使用。