

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）炒货食品及坚果制品

《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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。

（二）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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（三）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。

（四）可可及焙烤咖啡产品

《焙炒咖啡》(NY/T 605-2006)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（五）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。

（六）肉制品

《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)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、《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)》食品整治办〔2008〕3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。

(七) 食品添加剂

《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》(GB 26687-2011)、《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616-2014、GB 30616-2020)、《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174-2016)、《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》(GB 1886.41-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(八) 食糖

《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《白砂糖》(GB/T 317-2018)、《冰糖》(GB/T 35883-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(九) 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）食用油、油脂及其制品

《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十一）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。

（十二）薯类和膨化食品

《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 膨化食品》（GB 17401-2014）、《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 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。

(十三) 水产制品

《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 动物性水产制品》(GB 10136-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十四) 水果制品

《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884-2016)、《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。

(十五) 糖果食品

《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 糖果》(GB 17399-2016)、《食品安全国家标准 果冻》(GB 19299-2015)、《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。

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，生湿面制品中不得使用苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。饺子皮检出苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)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。

（五）大肠菌群

大肠菌群是食品污染常用指示菌之一，食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标，将会破坏食品的营养成分，还会加速食品腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定，同一批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 10^2 CFU/g，且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g；冰沙饮品产品明示的企业标准要求，同一

批次产品 5 个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 100CFU/g, 且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 10CFU/g。大肠菌群数超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染, 也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染, 还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

(六) 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; 《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016) 中规定, 熟肉制品中(发酵肉制品类除外)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, 且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 10^4 CFU/g; 冰沙饮品产品明示的企业标准要求, 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, 且最多允许有 2 个样品的检测结果超过 2.5×10^4 CFU/g。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。

（七）三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。三唑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。

（八）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；在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/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。

（九）噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效，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，噻虫嗪在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。噻虫嗪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）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，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，吡虫啉在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。姜中吡虫啉残留量超标的原因可能是种植户为快速控制虫害，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。

（十一）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。

（十二）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中

规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。蜜饯中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。

（十三）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。

（十四）过氧化值(以脂肪计)

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。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。产品明示标准《坚果炒货食品通则》（GB/T 22165-2008）中规定，油炸类食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/100g；《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腊肉中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.5g/100g。过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

（十五）甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有

触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。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，甲拌磷在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。芹菜中甲拌磷超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

（十六）甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，《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，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出甲硝唑的原因可能是家禽（产蛋期）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，致使在上市销售产品中检出。

（十七）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，对革兰氏阳性菌和革兰氏阴性菌均有较好的抑制作用。《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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

（十八）霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用

价值，还可能产生霉菌毒素。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品霉菌最大限量值为 25CFU/g。开心果中霉菌超标的原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

（十九）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。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。

（二十）色值

色值是食糖外观的理化体现，是食糖的重要品质指标之一，它主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。白砂糖中色值项目不合格的主要原因可能是企业生产工艺条件控制不好，澄清环节把控不到位或是产品储存环境条件较差。

（二十一）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酸酰胺类杀虫剂，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。葱中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。

(二十二) 玉米赤霉烯酮

玉米赤霉烯酮具有雌激素作用, 食用被污染的食品可引起恶心、发冷、头痛、神智抑郁和共济失调等症状。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017) 中规定, 玉米、玉米面(渣、片) 中玉米赤霉烯酮的最大限量值为 60 μ g/kg。玉米粉中玉米赤霉烯酮超标的原因可能是玉米本身含有原料带入, 也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。