

## 关于部分检验依据、项目的说明

### 一、抽检依据

#### (一) 饼干

《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)、《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)、《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。

#### (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 2763-2016、GB 2763-2019、GB 2763-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (三) 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。

#### （四）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 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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。

#### （五）淀粉及淀粉制品

《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 食用淀粉》（GB 31637-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### （六）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。

### （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 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （八）酒类

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)、《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)、《露酒》(GB/T 27588-2011)、《黄酒》(GB/T 13662-2018)、《浓香型白酒》(GB/T 10781.1-2006)、《清香型白酒》(GB/T 10781.2-2006)、《白兰地》(GB/T 11856-2008)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （九）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) 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 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)、《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。

#### (十一) 乳制品

《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 炼乳》(GB 13102-2010)、《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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011年第10号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (十二) 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。

## 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）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 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)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，不适用于鲜蛋和非即食的再制蛋制品。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。

### （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 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)中规定，再制蛋（不含糟蛋）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。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等有关。

### （四）联苯菊酯

联苯菊酯是一种杀虫谱广、作用迅速，在土壤中不移动，对环境较为安全，残效期较长的拟除虫菊酯类杀虫剂。具有触杀、胃毒作用，无内吸、熏蒸作用。《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，在柑中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。联苯菊酯残留量超标的原因，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。

#### （五）2,4-滴和 2,4-滴钠盐

2,4-滴和 2,4-滴钠盐常用作除草剂和植物生长调节剂，主要作用取决于作物和使用浓度。可用于防除禾谷类作物田中的双子叶杂草，防止果实早落花、落果，并可形成无子果实，促进果实早熟增产。常用其钠盐、铵盐或酯类的液剂、粉剂、乳剂、油膏等。2,4-滴和 2,4-滴钠盐对人畜相对低毒。《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，在柑中的最大残留限量值为 0.1mg/kg。2,4-滴和 2,4-滴钠盐残留量超标的原因，可能是种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使产品上市销售时残留超标。

#### （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。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。

#### （七）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。

#### （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，在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为 0.3mg/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）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。

#### （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，甲基异柳磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。豇豆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）地美硝唑

地美硝唑是硝基咪唑类抗原虫药，可用于治疗禽组织滴虫病等。长期大量食用检出地美硝唑的食品，可能在人体内蓄积，引起平衡失调以及肝肾功能损伤等。《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，地美硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡蛋中检出地美硝唑的原因，可能是用药治疗蛋鸡疾病导致地美硝唑在其体内残留，进而传递至鸡蛋中。

#### （十三）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。

#### （十四）腐霉利

腐霉利是一种低毒内吸性杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利残留量超标的原因，可能是为快速控制病情，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。

#### （十五）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（双壳类、腹足类、头足类、棘皮类）中最大限量值为 2.0mg/kg。鱿鱼中镉超标的原因，可能是水产动物在生长过程中富集环境中的镉元素。

#### （十六）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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，熟制其他食品中过氧化值（以脂肪计）

的最大限量值为 0.50g/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。

#### （十七）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 100 $\mu$ g/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。

#### （十八）氯吡脲

氯吡脲是一种广谱、多用途的植物生长调节剂，对瓜果类植物处理后促进花芽分化，防止落花、落果，提高坐果率，增加产量，促进果实膨大等。《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，在水果猕猴桃中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。氯吡脲残留量超标的原因，可能是种植过程中加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使产品上市销售时残留超标。

#### （十九）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。

#### （二十）土霉素、金霉素、四环素

土霉素、金霉素、四环素属于四环素类抗生素，为广谱抑菌剂。《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，土霉素、金霉素、四环素(组合)在虾的肌肉中最高残留限量为 200 $\mu$ g/kg。土霉素、金霉素、四环素(组合)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。

#### （二十一）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 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点中霉菌最大限量值为 150CFU/g。糕点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导致的。

#### （二十二）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、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 2763-2021）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。豇豆中灭蝇胺超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。

### （二十三）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酸酯类杀虫剂，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，水胺硫磷在豆类蔬菜、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。

### （二十四）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。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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，米粉制品、非发酵性豆制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。细米粉、水豆腐中检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加

剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。

#### （二十五）氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药，有良好的触杀和胃毒作用，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。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，氧乐果在茄果类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。辣椒中氧乐果残留量超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

#### （二十六）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  $\mu$ 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。

#### （二十七）总酸

总酸是食醋的特征性品质指标之一。总酸含量越高说明食醋发酵程度越高，酸味越浓。总酸不合格主要影响产品的品质。《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719-2018）中规定，食醋中总酸（以乙酸计）含量不得低于 3.5g/100mL，该批次产品中总酸的含量符合食品安全国家标准规定，但不符

合产品标签明示值要求“总酸 $\geq 4.5\text{g}/100\text{mL}$ ”。食醋中总酸(以乙酸计)含量不符合产品标签明示值要求的原因,可能是生产企业未按明示值要求组织生产,也可能是出厂检验把关不严造成。