

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）冷冻饮品

《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《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 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。

（二）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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（三）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 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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)》(食整办〔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。

(四) 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)、《红糖》(GB/T 35885-2018)、《冰糖》(GB/T 35883-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(五) 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)、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。

（六）食用油、油脂及其制品

《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（七）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。

（八）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 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。

（九）速冻食品

《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 食品中真菌毒素限量》

(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295-2021)、《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) 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 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。

(十一) 调味品

《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)、《谷氨酸钠(味精)》(GB/T8967-2007)、《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)、《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)、《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。

（十二）饮料

《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 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）、《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）、《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。

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）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。

（三）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。

（四）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。水产品中氯霉素不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用；速冻食品中氯霉素不合格原因

可能食品动物养殖过程中违规使用，原料带入到产品中。

（五）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，恩诺沙星在其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$ 。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。

（六）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。

（七）氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响，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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。

（八）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；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。鲜、冻水产动物中镉超标的原因，可能是水产动物在生长过程中富集环境中的镉元素。

（九）谷氨酸钠

谷氨酸钠是反映味精、鸡精调味料鲜味的重要指标，主要用于食物的增鲜。《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）中规定，鸡精调味料中谷氨酸钠含量不得低于 35.0 g/100g。谷氨酸钠不达标主要影响鸡精调味料的品质。谷氨酸含量不达标的原因可能是企业生产原料质量未达标，也可能是生产过程控制不严造成的。

（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)在所有食品动物(肌肉、

脂肪)、鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 100 μ g/kg。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。

(十二) 甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药和抗原虫药。长期大量食用检出甲硝唑的食品,可能在人体内蓄积,产生消化道症状、神经系统症状、皮肤症状等。根据《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)中规定,甲硝唑被列入允许作治疗用,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,可能是养殖户在鸡产蛋期违规使用相关兽药进而传递到鸡蛋中。

(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 熟肉制品》(GB 2726-2016)中规定，熟肉制品（发酵肉制品类除外）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或储运条件不当等有关。

（十四）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，可能是种植户为快速控制虫害违规加大用药量或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。

（十五）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。

（十六）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)在调理肉制品中是不得使用。调理肉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。

（十七）酸价/酸值

酸价/酸值主要反映食品中的油脂酸败程度。酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素，导致肠胃不适。《菜籽油》(GB/T 1536-2004)中规定，质量等级为二级的菜籽油中酸值(KOH)最大限量值为 0.30mg/g;《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401-2014)中规定，含油型膨化食品中酸价(以脂肪计) (KOH)最大限量值为 5mg/g。酸价（以脂肪计）(KOH)检测值超标的原因可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储运条件不当有关。

（十八）五氯酚酸钠(以五氯酚计)

五氯酚酸钠属于有机氯农药，常被用作除草剂、杀菌剂，或用于池塘、河流中钉螺、蚂蟥的消杀。它具有较高的水溶性，容易以水为载体广泛地扩散，对水源和土壤造成污染，进入饲料用植物中，通过食物链蓄积在动物体内，残留在食

品中。《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）中规定，五氯酚酸钠为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。鱼中五氯酚酸钠（以五氯酚计）残留量超标的原因可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关药物，致使上市销售的产品中残留量超标。

（十九）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，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。豇豆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）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力。铜绿假单胞菌对于免疫力较弱的人群健康风险较大。《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2014）中规定，包装饮用水同一批次产品 5 个样品中铜绿假单胞菌的检测结果均为不得检出。包装饮用水中检出铜绿假单胞菌的原因，可能是源水防护不当，水体受到污染；也可能是生产过程中卫生控制不严格；还可能是包装材料清洗消毒有缺陷所致。