

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)、《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)、《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)、《中华人民共和国食品安全法》第三十八条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)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(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 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（五）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)、《葡萄酒》(GB/T 15037-2006)、《液态法白酒》(GB/T 20821-2007)、《啤酒》(GB/T 4927-2008)、《露酒》(GB/T 27588-2011)、《固液法白酒》(GB/T 20822-2007)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 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) 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。

(八) 食用农产品

《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 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)、《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。

(九) 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。

二、检验项目的说明

(一) 4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

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促进豆芽肥嫩、粗壮，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，可能是生产者为了使豆芽粗壮且无根，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）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。

（五）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。

（六）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 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。

（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，镉在豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）中最大限量值为 0.1mg/kg。姜中镉超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中的镉元素的富集。

（九）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 100μg/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）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。

(十一) 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。

(十二) 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。

（十三）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。四季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。

（十四）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。

（十五）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造成健康危害，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，二氧化硫在干制蔬菜（脱水马铃薯除外）中的最大使用量为 0.2g/kg（以二氧化硫残留量计）。黄花菜

中二氧化硫残留量超标的原因，可能是生产者使用劣质原料以降低成本后为提高产品色泽而超量使用二氧化硫，也可能是使用时不计量或计量不准确，还可能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。

（十六）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（十七）阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)

阴离子合成洗涤剂主要成分是十二烷基苯磺酸钠，是日常生活中经常用到的洗洁精、洗衣粉、洗衣液、肥皂等洗涤剂的主要成分，是一种低毒物质。阴离子合成洗涤剂可影响生活饮用水的质量，是饮用水质量检测的重要指标之一，也是消毒餐（饮）具质量评价的重要指标之一。餐（饮）具中检出阴离子合成洗涤剂的原因可能是由于餐（饮）具消毒单位使用的洗涤剂不合格或使用量过大，或未经足够量清水冲洗，最终残留在餐（饮）具中。