

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）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。

（三）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。

(四) 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。

(五) 乳制品

《食品安全国家标准 乳粉》(GB 19644-2010)、《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。

(六) 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。

(七) 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 植物油》(GB 2716-2018)、《玉米油》(GB/T 19111-2017)、《花生油》(GB/T 1534-2017)、《菜籽油》(GB/T 1536-2004)、《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。

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）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。

（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 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。

（六）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。

（七）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。

（八）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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）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。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。

（九）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标。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 巴士杀菌乳》(GB19645-2010)中规定，鲜牛奶中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 100000CFU/mL，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 50000CFU/mL。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控制不当等有关。

(十) 酸度

酸度是衡量牛奶新鲜度的重要指标，用来监测发酵过程中产生的乳酸含量。生乳中的酸度包括自然酸度和发酵酸度。自然酸度是指刚挤出来的生乳本身所具有的酸度；发酵酸度是指生乳贮存运输的过程中，由细菌的侵入并在其中生长繁殖产生的酸性物质而升高的那部分酸度。《食品安全国家标准 巴士杀菌乳》(GB19645-2010)中规定，牛乳中酸度范围为 12~18° T。牛乳中酸度超标的原因，可能是企业对原料乳质量控制不到位，也可能是生产加工过程中未按工艺要求实施有效卫生控制，还可能与产品包装密封不严或储运条件控制不当等有关。

(十一) 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。

（十二）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。吡虫啉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）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。《花生油》(GB/T 1534-2017)中规定，质量等级为一级的压榨成品花生油中酸价(KOH)最大限量值为 1.5mg/g；《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。花生油中酸价(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；黑芝麻中酸价（以脂肪计）检测值超标的原因可能是产品储藏条件不当，特别是在环境温度较高时，易导致食品中脂肪的氧化酸败。

（十四）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。

（十五）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，米粉制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。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。

（十六）极性组分

极性组分是食用油在高温煎炸过程中所产生比正常油

脂分子（甘油三酸酯）极性大的一些成分，如游离脂肪酸、甘油一酯、甘油二酯、氧化甘油三酯和甘油三酯聚合物等。长期食用过度煎炸的食用植物油，其热氧化产物、热氧化聚合产物对人体健康不利。根据《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716-2018）中的规定，煎炸过程中的食用植物油中极性组分应 $\leq 27\%$ 。极性组分不符合标准要求，可能原因是餐饮加工用油反复使用，使用次数过多所致。