

附件 3

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) 罐头

《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098-2015)、《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) 可及焙烤咖啡

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

（四）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 30616-2020）、《食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶》（GB 1886.169-2016）、《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。

（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 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)、《菜籽油》(GB/T 1536-2021)、《芝麻油》(GB/T 8233-2018)、《葵花籽油》(GB/T 10464-2017)、《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。

(七) 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)、《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) 特殊膳食食品

《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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769-2010)、《食品安全国家标准 辅食营养补充品》(GB 22570-2014)、《食品安全国家标准 婴幼儿罐装辅助食品》(GB 10770-2010)、《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) 调味品

《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)、《鸡精

调味料》(SB/T 10371-2003)、《谷氨酸钠(味精)》(GB/T 8967-2007)、《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) 婴幼儿配方食品

《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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767-2010)、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》(GB 10765-2010)、《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) 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种植过程中不规范使用农药。

（二）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。

（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。

（四）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。豆芽、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。

（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。

（六）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。

（七）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。《菜籽油》（GB/T 1536-2004）中规定，质量

等级为一级的压榨成品菜籽油、浸出成品菜籽油中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 5.0mmol/kg。菜籽油中过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能是植物油精炼不到位造成的，还可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

（八）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。

（九）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）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀

石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

（十一）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是一种广谱、高效拟除虫菊酯类杀虫剂，被广泛用于农林业和卫生害虫的防治。《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，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在豆类蔬菜中的最大残留限量为 0.2mg/kg。豇豆中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯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。

（十二）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）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。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。