

附件 3

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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《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)、《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) 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。

(三) 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。

(四) 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 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。

(五) 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(六) 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。

(七) 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。

(八) 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。

（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。

（十）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。

（十一）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。

(十三) 其他食品

《预拌粉》(Q/XX 0001S-2021)、《汤料》(Q/FG 0002S-2020)、《糕点专用粉》(Q/DGHC 0002S-2022)等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）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，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（三）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。

（四）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。

（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。

（六）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。

（七）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。

(八) 还原糖分

还原糖分是指具有还原性的糖类, 包括葡萄糖、果糖、半乳糖、乳糖和麦芽糖等。还原糖分是食糖的品质指标之一, 还原糖分高的食糖会影响产品的质量, 易吸潮、不利于贮存。

《白砂糖》(GB/T 317-2018) 中规定, 质量等级为一级的白砂糖中还原糖分应 $\leq 0.10\text{g}/100\text{g}$ 。白砂糖中还原糖分检测值不合格可能是原料纯度不高、生产工艺控制不当等原因造成的, 也可能与运输、储存条件控制不当等有关。

(九) 蔗糖分

蔗糖分是糖品中含蔗糖的重量百分数, 是衡量食糖质量高低的重要指标, 蔗糖分越高说明糖越纯, 其他杂质含量越少。《白砂糖》(GB/T 317-2018) 中规定, 质量等级为一级的白砂糖中蔗糖分应 $\geq 99.6\text{g}/100\text{g}$ 。食糖中蔗糖分含量不合格可能是因为生产工艺控制不好或储存方式不当而引起的。

(十) 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, 豆制品中不

得使用苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。豆干中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。

(十一) 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2032 号）》，自 2014 年 12 月 31 日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜(芹菜除外)中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

(十二) 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。

(十三) 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。

（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）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 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/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）在鱼（皮+肉）中的最大残留限量值为 100 μ 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。

（十七）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 糕点、面包》(GB 7099-2015)中规定，糕点中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10⁵CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10⁴CFU/g；《食品安全国家标准 果冻》(GB 19299-2015)中规定，不含乳型果冻中同一批次产品 5 个样品的菌落总数检测结果均不得超过 10³CFU/g，且最多允许 2 个样品的检测结果超过 10²CFU/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。

（十八）克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在鳞茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。

（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。贝类中氯霉素不合格的原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用；鸡蛋中氯霉素不合格原因可能是家禽养殖过程中违规使用进而传递到鸡蛋中。

（二十）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。

（二十一）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。萝卜中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。

（二十二）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）在生湿面制品中是不得使用。生湿面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。

（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）酸价(以脂肪计) (KOH)

酸价，又称酸值，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。《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。坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）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。

（二十五）戊唑醇

戊唑醇是一种具有保护、治疗和铲除作用的内吸性杀菌剂，对芒果炭疽病等有较好防效。少量的残留不会引起人体急性中毒，但长期食用戊唑醇超标的食品，对人体健康可能有一定影响。《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，戊唑醇在芒果中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芒果中戊唑醇残留量超标的原因，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。