

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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《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。

(二) 炒货食品及坚果制品

《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 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) 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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、关于印发《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》的通知(食品整治办〔2009〕5号)、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)

等标准及产品明示标准和指标的要求。

（四）粮食加工品

《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（五）肉制品

《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）、《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 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）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（六）食用农产品

《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《关于豆芽生产过程中禁止使用6-苜基腺嘌呤等物质的公告》（国家食品药品监管总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告2015年第11号）、《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)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1-5批汇总)》(全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组于二〇一一年四月十九日汇总发布)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(八) 水果制品

《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884-2016)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(九) 速冻食品

《速冻调制食品》(SB/T10379-2012)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《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）饮料

《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、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）大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物,主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性,如检出大肠菌群超标严重,提示被致病菌(如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等)污染的可能性较大。造成不合格的可能原因有生产过程控制不严或消毒杀菌不彻底,还有可能是储存不当等原因造成的。

（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。菌落总数超标的原因可能是生产者未按要求严格控制生产加工过程中的卫生条件，也可能与产品包装密封不严或储存条件不当等有关。

（四）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见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，腌渍的蔬菜的最大使用量为 1.0g/kg，抽检不合格的原因可能是生产企业为防止食品腐败变质超限量使用了该食品添加剂，也可能是在添加过程中未准确计量。

（五）氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氧乐果在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。在蔬菜农产品中造成氧乐果超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。

（六）水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，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—2019）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。水胺硫磷超标的原因，可能是种植过程中为了快速控制病情加大用药量或未遵守采摘间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（七）恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，属于氟喹诺酮类药物，化学合成广谱抑菌剂，在预防和治疗畜禽的细菌性感染及支原体病方面有良好效果。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星在家禽产蛋期禁用，而在其他动物的肌肉、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。

（八）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。食品中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量造成的。

（九）镉(以Cd计)

镉是一种常见的环境污染物。镉在植物性食品、水产品 and 动物性食品的内脏更易富集。食用农产品中检出镉含量超标的主要原因是由于自然环境的污染而释放入环境的土壤、水中，经过长期的积累和富集，导致镉含量超过相关的食品安全国家标准的规定。

（十）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当导致；也可能是原料中的脂肪已经氧化，原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

（十一）克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有触杀、胃毒作用，和很强的内吸活性。农业部第199号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。

（十二）孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)

孔雀石绿一种合成的三苯甲烷类化学物，既能作为染

料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物，曾广泛用于杀灭原生动物、水产动物体外的寄生虫等，也用于预防和治疗鱼卵和鱼体的水霉病。国家禁止在水产品中使用孔雀石绿，造成水产品孔雀石绿不合格的原因可能是不法商贩在养殖过程或是在新鲜活鱼的运输过程中，通过加入孔雀石绿来降低新鲜活鱼的死亡率。

（十三）氯霉素

氯霉素是一种广谱抗生素，农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中明确规定了氯霉素禁止用于所有食品动物。不合格原因可能是经营者养殖过程或是在新鲜活鱼的运输过程中违规添加。

（十四）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，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）在生湿面制品中不得使用。生湿面制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是生产者为了增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而使用。

（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，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中

规定，脱氢乙酸及其钠盐不得用于普通挂面、手工面及生湿面制品中。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是生产者为了增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。