

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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)、《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) 餐饮食品

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(三) 茶叶及相关制品

《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) 炒货食品及坚果制品

《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 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)、《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。

（五）蛋制品

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（六）淀粉及淀粉制品

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（七）豆制品

《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 豆制品》(GB 2712-2014)、《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。

（八）方便食品

《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）蜂产品

《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(中华人民共和国农业农村部公告第250号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十）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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办[2009]5号)、《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。

（十一）罐头

《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 罐头食品》(GB 7098-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十二）酒类

《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 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十三）冷冻饮品

《冷冻饮品 冰棍》(SB/T 10016-2008)、《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。

（十四）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。

（十五）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。

（十六）乳制品

《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十七）食糖

《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)、《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十八）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 2763-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十九）食用油、油脂及其制品

《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十) 蔬菜制品

《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 酱腌菜》(GB 2714-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十一) 水产制品

《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 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。

(二十二) 水果制品

《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 蜜饯》(GB 14884-2016)、《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。

(二十三) 速冻食品

《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)、《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。

(二十四) 糖果制品

《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399-2016)、《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。

(二十五) 调味品

《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721-2015)、《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。

(二十六) 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) 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》(GB2760-2014)中规定，苯甲酸及其钠盐不得用于豆制品中。

（二）恩诺沙星

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，恩诺沙星在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

（三）氟苯尼考

氟苯尼考为广谱抗菌药物，一般为动物专用抗菌药，自研究成功以后立即得到广泛应用。一般由于饲料添加或者家禽疾病治疗导致残留积累在家禽体内。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定，氟苯尼考在产蛋鸡中禁用（鸡蛋中不得检出）。

（四）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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》GB 19300-2014 中规定，熟制葵花籽中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.80g/100g。

（五）甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗菌药，对甲硝唑敏感的菌种有拟杆菌属、梭状芽孢杆菌属、产气荚膜梭菌、消化球菌属等。

《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，甲硝唑允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出。

（六）酒精度

酒精度又叫酒度，酒精度是酒类产品的一个重要理化指标，含量不达标会影响产品的品质。酒精度不合格原因可能是企业生产工艺控制不严格，无法有效控制酒精度的高低；企业的检验器具未能准确计量，检验结果出现偏差的情况；或者包装不严密造成酒精挥发，导致酒精度降低以致不合格。

（七）菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标。主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标说明个别企业可能未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

（八）氯霉素

氯霉素是酰胺醇类抗生素，主要抗菌谱包括肺炎链球菌、化脓性链球菌等。我国发布的《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）中将氯霉素列为在食品动物中禁止使用的药品及其他化合物。

（九）铅(以Pb计)

铅是一种自然界中广泛存在的重金属元素，具有蓄积性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定，坚果及籽类（咖啡豆除外）中铅限量值为0.2mg/kg；新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、叶菜蔬菜、薯类除外）中铅限量值为0.1mg/kg（以Pb计）。

（十）氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。2002年我国农业部公告第194号已经停止氧乐果等产品的新增临时登记申请，并规定自2002年6月1日起，撤销氧乐果在甘蓝上的登记。我国《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》(GB 2763-2019)规定，叶菜类蔬菜的最大残留限量为0.02mg/kg。