

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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 茶叶及相关制品

《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。

(三) 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。

(四) 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)、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《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。

(五) 淀粉及淀粉制品

《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) 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 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) 方便食品

《调味面制品》(Q/CHW0002S-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) 蜂产品

《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 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(九) 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)、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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十) 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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《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。

(十一) 酒类

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)、《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。

(十二) 可可及焙烤咖啡产品

《焙炒咖啡》(NY/T 605)、《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)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 雪糕》(GB/T 31119)、《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 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)、《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 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。

（十四）粮食加工品

《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）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。

（十六）乳制品

《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 再制干酪》（GB 25192-2010）、《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）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2011）、《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）、《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 食糖》（GB 13104-2014）、《冰糖》（GB/T 35883-2018）、《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）、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）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)、《菜籽油》(GB/T 1536-2004) 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。

(二十一) 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 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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十二) 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。

(二十三) 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 食品中致病菌限

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

(二十四) 速冻食品

《速冻调制食品》(SB/T 10379-2012)、《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 速冻面米制品》(GB 19295-2011)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十五) 糖果制品

《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 果冻》(GB 19299-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十六) 调味品

《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)、《酿造食醋》(GB/T 18187-2000)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十七) 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 饮料》(GB 7101-2015)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》(GB/T 30885-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十八) 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。

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，检出大肠菌群，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。如果大肠菌群严重超标，可能会引起肠道传染病。造成不合格的可能原因：①消毒杀菌不彻底；②储存不当。

（三）菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。菌落总数超标严重的食品，意味着致病菌超标的机会增大。

（四）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。

（五）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 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。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，如矿山开采、工业污染或农产品应用（如肥料）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。

（七）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酸败；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。

（八）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。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。

（九）孔雀石绿（孔雀石绿及其代谢物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，加入孔雀石绿，降低新鲜活鱼的死亡率。

（十）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。

（十一）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：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

（十二）甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)

甜蜜素，其化学名称为环己基氨基磺酸钠，是一种常用的合成甜味剂。甜蜜素超标的原因，可能是个别企业为降低生产及时间成本，同时为改善产品的口感，盖住苦味提升口感过量添加，也有可能是原辅料及生产环节把关不严造成超标。

（十三）倍硫磷

倍硫磷是有机磷杀虫剂。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2014）标准中规定在豆类蔬菜中最大残留限量值为 0.05mg/kg。在蔬菜农产品中造成倍硫磷超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。