附件3

关于部分检验依据、项目的说明

1. 抽检依据
2. 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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 餐饮食品

《中华人民共和国食品安全法》第三十八条、《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(第四批)》（整顿办函[2010]50号）、《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）、《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添加剂使用标准》（GB2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 炒货食品及坚果制品

《食品安全国家标准坚果与籽类食品》(GB19300-2014)、《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中真菌毒素限量》(GB2761-2017)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 蛋制品

《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 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。

1. 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 食用淀粉》(GB 31637-2016)、《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。

1. 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）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 方便食品

《调味面制品》(Q/YPWF0001S-2019)、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921-2013)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《冷藏调制食品》(SB/T 10648-2012)、《沙冰饮品》(Q/BX 0001S-2017）、《冷藏调制食品》(SB/T 10648-2012)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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）、《关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告》(2020年第4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。

1. 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。

1. 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）、《啤酒》(GB/T 4927-2008)、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758-2012)、《葡萄酒》(GB/T15037-2006)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 可可及焙烤咖啡产品

《焙炒咖啡》（NY/T 605-2006）、《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）、《焙炒咖啡豆》（Q/JMYS 0001S-2020）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 冷冻饮品

《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 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 肉制品

《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)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB2730-2015)、《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)、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 乳制品

《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 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。

1. 食糖

《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《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 食糖》（GB 13104-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 食用农产品

《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）、《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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《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)、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、 氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》(农业部公告第 2292号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 食用油、油脂及其制品

《食品安全国家标准植物油》(GB2716-2018)、《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)、《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》(GB2761-2017)、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 蔬菜制品

《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）、《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。

1. 薯类和膨化食品

《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。

1. 水产制品

《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。

1. 水果制品

《食品安全国家标准蜜饯》(GB14884-2016)、《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中致病菌限量》(GB29921-2013)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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。

1. 特殊膳食食品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》（GB 2762-2017）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 调味品

《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)、《食品安全国家标准食用盐》(GB2721-2015)、《食品安全国家标准食用盐碘含量》(GB26878-2011)、《食用盐》(GB/T5461-2016)、《酿造食醋》(GB/T18187-2000)、《食品安全国家标准食醋》(GB2719-2018)、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 饮料

《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中致病菌限量》(GB29921-2013)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《食品安全国家标准饮料》(GB7101-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 婴幼儿配方食品

《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 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 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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）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，恩诺沙星在猪的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为100μg/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。

（三）磺胺类（总量）

磺胺类药物是叶酸合成抑制剂，可阻止细菌二氢叶酸的合成，抑制了细菌的生长繁殖。磺胺类是广谱抗菌剂，对革兰阳性菌和革兰阴性菌均具有良好的抗菌活性，可选择性抑制化脓性链球菌、肺炎链球菌、流感嗜血杆菌、大肠埃希菌、奇异变形杆菌、沙眼衣原体、性病性淋巴肉芽肿衣原体等，以及放线菌、肺囊虫和奴卡菌属等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定了磺胺类（总量）的最高允许残留量，猪、牛、家禽（产蛋期禁用）的最大限量为100μg/kg。磺胺类（总量）超标的原因，可能是养殖环节未严格控制休药期导致残留超标。个别养殖户为了追求利益，减少养殖过程中牲畜禽类病害的风险，缩短养殖时间，不惜过量使用抗生素或是休药期未到就牲畜屠宰上市。

（四）甲氧苄啶

甲氧苄啶为合成的广谱抗菌剂，单独用于呼吸道感染、泌尿道感染、肠道感染等病症，可用于治疗敏感菌所致的败血症、脑膜炎、中耳炎、伤寒、志贺菌病（菌痢）等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定了甲氧苄啶的最高允许残留量，猪、牛、家禽（产蛋期禁用）、鱼中的最大限量为50μg/kg，在马中的最大限量为100μg/kg。甲氧苄啶超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

（五）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。

（六）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。

（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；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，原料中的脂肪已经氧化，使得最终产品油脂氧化。

（八）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮属于硝基呋喃类广谱抗生素，广泛应用于畜禽及水产养殖业。硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，和蛋白质结合而相当稳定，故常利用对其代谢物的检测来反映硝基呋喃类药物的残留状况。《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，呋喃唑酮为禁止使用的药物，在动物性食品中不得检出。水产品中检出呋喃唑酮代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（九）铅(以 Pb 计)

铅是最常见的重金属元素污染物之一。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）规定姜中铅的最大限量值为0.1mg/kg。蔬菜中铅超标的原因，可能是原料蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（十）五氯酚酸钠

五氯酚酸钠常被用作除草剂、杀菌剂。《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，五氯酚酸钠为食品动物中禁止使用的药品（动物性食品中不得检出）。鸡肉中检出五氯酚酸钠的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（十一）苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）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。豆制品中检出苯甲酸及其钠盐的原因，可能是生产者为延长产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳违规使用苯甲酸及其钠盐。