

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)、《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品种名单(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、《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)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)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)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 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 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》(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 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)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)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)、《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) 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十三）可及焙烤咖啡产品

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

（十四）冷冻饮品

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119-2014）、《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。

（十五）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。

（十六）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。

（十七）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 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十八) 食糖

《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。

(十九) 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十) 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)

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）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）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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二十五）饮料

《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 包装饮用水》（GB 19298-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二十六）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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二十七）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 糖果》（GB 17399-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二十八）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。

二、检验项目的说明

（一）恩诺沙星

恩诺沙星属第三代喹诺酮类药物，是一类人工合成的广谱抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等，是动物专属用药。《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，恩诺沙星在家禽产蛋期禁用，而在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为 100 μ g/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。

（二）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）中将氯霉素列为在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。

（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，反映食品在生产加工过程中的卫生状况。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，也可能与产品储存条件不当等有关。

（四）磺胺类（总量）

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。《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）及鱼（皮+肉）的最大限量为 $100\ \mu\text{g}/\text{kg}$ 。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或过量使用导致残留超标。

（五）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，兼具胃毒和杀卵作用，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 $0.05\text{mg}/\text{kg}$ 。豇豆中水胺硫磷超标的原因，可能是菜农为快速控制病情加大用药量或未遵守采摘

间隔期规定，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量值以下。

（六）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

（七）灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害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为 0.5mg/kg。

（八）甲氧苄啶

甲氧苄啶为一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，因此也被称为“磺胺增效剂”。《食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定甲氧苄啶在猪、牛、家禽（产蛋期禁用）、鱼中的最大限量为 50 μg/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。

（九）过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是表明油脂和脂肪酸等被氧化程度的指标，反映油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高，虽一般不会对人体的健康产生损害，但超标严重时可能会导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因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，使得最终产品油脂氧化。或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败。

（十）铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。本次抽检中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与矿泉水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。