

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）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。

（二）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。

（三）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。

（四）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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《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、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，恩诺沙星在牛、羊的肌肉和脂肪中的最大残留限量值为 100μg/kg，在鱼的皮和肉中的最大残留限量值为 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。

（二）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。

（三）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）规定了新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）铅的最大限量值为0.1mg/kg。蔬菜中铅超标的原因，可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

（四）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（五）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。

（六）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。

（七）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。