

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）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）、《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）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。

（三）食用油、油脂及其制品

《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 植物油》（GB 2716-2018）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）酸价(以脂肪计) (KOH)

酸价主要反映食品中的油脂酸败程度，酸价超标会导致食品有哈喇味，超标严重时所产生的醛、酮、酸会破坏脂溶性维生素。《食品安全国家标准坚果与籽类食品》(GB19300-2014)中规定，坚果与籽类食品（脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品除外）的酸价最大限量值为 3mg/g。造成酸价不合格的可能原因有原料采购上把关不严或生产工艺不达标，还有可能是产品储存运输条件不当，特别是存贮温度较高时易导致产品中的脂肪氧化酸败。

（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）恩诺沙星

恩诺沙星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，恩诺沙星在鱼的皮和肉中的最大残留限量为100 μg/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。

（五）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。