

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》(农业农村部公告第250号)、《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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)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、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 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。

（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 豆制品》（GB 2712-2014）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（七）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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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）、《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。

（九）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、检验项目的说明

（一）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。

（二）恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《食品安全国家标准 食品中兽药

最大残留限量》(GB 31650-2019)规定,恩诺沙星在其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$,而在家禽中产蛋期禁用。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) 氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素,是一种兽医专用酰胺醇类广谱抗菌药,主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定在其他动物中的最大残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$ 。氟苯尼考超标的原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规加大用药量导致的。

(四) 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)中将氯霉素列入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。不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

(五) 甲硝唑

甲硝唑是硝基咪唑类抗原虫药,《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,甲硝唑为允许作治疗用,但不得在动物性食品中检出的兽药。鸡

蛋中检出甲硝唑的原因可能是家禽（产蛋期）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，致使在上市销售产品中检出。

（六）酸价（以脂肪计）

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，导致肠胃不适。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。酸价（以脂肪计）超标的原因可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

（七）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。

（八）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，吡虫啉在香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。香蕉中吡虫啉残留量超标的原因可能是为快速控制虫害，加大用药量或未遵守

采摘间隔期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

（九）氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响，少量的残留不会引起人体急性中毒。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。氟虫腈超标的原因可能是为快速控制虫害而违规使用。