

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

（一）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。

（二）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。

（三）糕点

《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 糕点、面包》（GB 7099-2015）、食品整治办〔2009〕5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（第二批）》等标准及产品明示标准和指标的要求。

（四）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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(五) 肉制品

《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《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)、食品整治办〔2011〕1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)》、食品整治办〔2008〕3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(第一批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

(六) 乳制品

《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 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)、卫生部工业和信息化部、农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局公告2011年第10号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》等标准及产品明示标准和指标的要求。

(七) 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 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。

(八) 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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《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。

(九) 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。

二、检验项目的说明

(一) 呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药,具有抗菌谱广等特点。《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,呋喃唑酮为食品动物中禁止

使用的药品（在动物性食品中不得检出）。检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

（二）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）规定在家禽肌肉中最大残留限量为 $100\mu\text{g/kg}$ ，而在家禽产蛋期禁用。检出氟苯尼考的原因可能是家禽产蛋期中违规用药治疗疾病，导致氟苯尼考在家禽体内残留，进而传递至蛋中。

（三）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。

（四）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

商家原料采购把关不严，也可能与产品储藏条件不当有关。

（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）过氧化值

过氧化值是油脂酸败的早期指标，主要反映油脂被氧化的程度。食用过氧化值超标的食品一般不会对人体健康造成损害，但长期食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015) 中规定，腊肉中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.5 g/100g。过氧化值（以脂肪计）超标的原因可能是原料中的脂肪已经被氧化，也可能与产品在储运过程中环境条件控制不当等有关。

（七）甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用，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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。甲拌磷超标的原因可能是为快速控

制虫害而违规使用。

（八）霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）中规定，烘炒工艺加工的熟制坚果与籽类食品霉菌最大限量值为 25CFU/g。霉菌超标的原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

（九）尼卡巴嗪

尼卡巴嗪具有高效、低毒、性能稳定、抗药性小等特点，常被用于预防鸡、火鸡等禽类球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告 第 235 号）中规定，尼卡巴嗪在鸡的肌肉中最高残留限量值为 200 μ g/kg。鸡肉中尼卡巴嗪超标的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（十）三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。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，三唑磷在柑橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。柑橘中三唑磷残留量超标的原因，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。

（十一）防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

防腐剂是常见的食品添加剂，指天然或合成的化学成分，用于延缓或抑制由微生物引起的食品腐败变质。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，防腐剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。糕点中防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和超标的原因，可能是生产企业在生产加工过程中未严格控制各防腐剂的用量。