附件3

关于部分检验依据、项目的说明

1. 抽检依据
2. 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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 糕点

《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。

1. 食用农产品

《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 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)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第四批）》(整顿办函〔2010〕50号 )、《兽药地方标准废止目录》(农业部公告第560号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 调味品

《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）饮料

《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求

1. 检验项目的说明
2. 磺胺类(总量)

 磺胺类药物是合成的广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和许多革兰氏阴性细菌有效，对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。《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“该类药物在动物肌肉中的最大残留限量为≤100μg/kg”。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。

1. 恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星，又名恩氟奎林羧酸，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)规定该类药物在鱼的皮和肉中的最大残留限量为100μg/kg。水产品中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。

1. 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。

1. 腐霉利

腐霉利是一种低毒杀菌剂。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定了不同蔬菜中腐霉利的最大残留限量，其中允许韭菜的最大残留量为0.2mg/kg。不合格原因主要是种植过程中违规使用。

1. 镉(以Cd计)

镉属于重金属污染物，会在水体生物，如鱼类、浮游动物等体内积累富集，并且对它们产生毒性危害风险。本次抽检重金属镉超标的原因可能是因为水体、环境等遭受重金属污染，继而在水产动物体内富集而导致。

1. 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值是指油脂中不饱和脂肪酸被氧化形成过氧化物，是油脂酸败的早期指标。一般不会对人体健康造成损害，但食用过氧化值严重超标的食品可能导致肠胃不适、腹泻等症状。过氧化值超标的原因，可能是产品在储存过程中环境条件控制不当导致；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，使得终产品油脂氧化。

1. 甲拌磷

甲拌磷为一种内吸性杀虫剂、杀螨剂，具有持效期较长等特点。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量为0.01mg/kg。萝卜中甲拌磷超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

1. 菌落总数

菌落总数是指示性微生物指标，不是致病菌指标，反映食品在生产过程中的卫生状况。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值；还会加速食品腐败变质。《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）中规定，液体饮料一个样品的5次检验结果均不得超过10000CFU/mL，且至少3次检测结果不超过100CFU/mL。饮料中菌落总数超标的原因，可能是企业未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 克百威

 克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有触杀、胃毒作用，和很强的内吸活性。农业部第 199 号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为0.02mg/kg。

1. 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯，是广谱型杀虫剂，在试验剂量内对动物无致畸、致突变、致癌作用。高效氯氟氰菊酯是三氟氯氰菊酯的一种高效体。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在瓜类蔬菜（黄瓜除外）中的最大残留限量值为0.05mg/kg。食用农产品中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因主要是由于在农产品的种植过程中违规过量使用或来源于自然环境污染，在水土中积累和富集所致。

1. 氯霉素

氯霉素是一种广谱抗生素，农业农村部公告第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》中明确规定了氯霉素禁止用于所有食品动物。不合格原因主要是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

1. 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。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。

1. 灭蝇胺

灭蝇胺是一种昆虫生长调节剂类低毒杀虫剂，有非常强的选择性，主要对双翅目昆虫有活性。灭蝇胺适用于多种瓜果蔬菜，主要对"蝇类"害虫具有良好的杀虫作用。目前瓜果蔬菜生产中主要用于防治:各种瓜果类、茄果类、豆类及多种叶菜类蔬菜的美洲斑潜蝇、南美斑潜蝇、豆杆黑潜蝇、葱斑潜叶蝇、三叶斑潜蝇等多种潜叶蝇，韭菜及葱、蒜的根蛆(韭菜赤眼草蚊)等。灭蝇胺持效期较长，但作用速度较慢。

1. 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。

1. 脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

脱氢乙酸及其钠盐作为一种广谱食品防腐剂，可以防止细菌的生长和繁殖，尤其对霉菌的抑制作用很强，但毒性较低，按标准规定的范围和使用量使用是安全可靠的。造成脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）超标的原因可能是：企业为增加产品保质期，或者弥补产品生产过程卫生条件不佳而超范围使用。