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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《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。

1. 糕点

《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《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)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 肉制品

《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)》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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 2763-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（五）食用油、油脂及其制品

《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。

1. 调味品

 《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)、《调味料酒》(SB/T 10416-2007)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. 啶虫脒

啶虫脒是一种中毒杀虫剂，少量的农药残留不会导致急性中毒。《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》（GB 2763-2019）规定，普通白菜的最大残留限量为1mg/kg。

1. 多菌灵

多菌灵是一种广谱性杀菌剂，对多种作物因真菌引起的病害具有防治效果。《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，多菌灵在韭菜中的最大残留限量值为2 mg/kg。

1. 恩诺沙星

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，恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)在其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为100μg/kg。

1. 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。

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是食品工业中常见的一种防腐保鲜剂，对霉菌、酵母和细菌有较好的抑制作用。安全性较高，少量苯甲酸对人体无毒害，可随尿液排出体外，在人体内不会蓄积。

1. 氟苯尼考

 氟苯尼考为广谱抗菌药物，一般为动物专用抗菌药，自研究成功以后立即得到广泛应用。一般由于饲料添加或者家禽疾病治疗导致残留积累在家禽体内。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)规定氟苯尼考在家禽产蛋期禁用。

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. 黄曲霉毒素B1

 黄曲霉毒素B1在花生、玉米等食品储存不当容易污染，这些食品常用于生产食用油。《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）中规定花生油中黄曲霉毒素B1限量为20μg/kg。导致黄曲霉毒素B1不合格的原因可能是原料在采收和储运过程中温度、湿度等环境条件控制不当，导致霉变、腐烂，企业生产前对原料把关不严；精炼工艺不达标或工艺控制不当等导致。或者是销售者储存运输不当：如存储环境不适宜，食品易腐败生霉。

1. 菌落总数

### 菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015 ）中规定，糕点中的菌落总数规定5次检测结果均不得超过100000CFU/g且至少3次检测结果不超过10000CFU/g。

1. 霉菌

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

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)

铅是一种自然界中广泛存在的重金属元素，具有蓄积性。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、叶菜蔬菜、薯类除外）中铅限量值为0.1mg/kg（以Pb计）。本次抽检铅项目不合格原因可能是种植过程中环境污染带入。

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。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，脱氢乙酸及其钠盐在糕点中最大使用量为0.5g/kg。

1. 五氯酚酸钠(以五氯酚计)

 五氯酚酸钠属于有机氯农药，是氯代烃类杀虫剂和杀真菌剂。《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，五氯酚酸钠在食品动物中禁止使用的。

1. 氧乐果

氧乐果属于有机磷类杀虫剂，主要用于防治吮吸式口器害虫和植物性螨。少量的农药残留不会导致急性中毒。《食品安全国家标准 食品中最大残留限量》(GB 2763-2019)规定，茄果类蔬菜的最大残留限量为0.02mg/kg。