附件3

关于部分检验依据、项目的说明

1. 抽检依据
2. 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。

1. 餐饮食品

《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934-2016）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 茶叶及相关制品

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(GB 2762-2017)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 炒货食品及坚果制品

《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)、《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. 蛋制品

《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 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(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. 淀粉及淀粉制品

《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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 豆制品

《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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 方便食品

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全地方标准 调味面制品》(DBS50/ 028-2017)、《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 方便面》(GB 17400-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 蜂产品

《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011)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 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号全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发<食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)>的通知》、《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 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。

1. 罐头

《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 罐头食品》(GB 7098-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 酒类

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(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. 粮食加工品

《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) 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)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《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)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 乳制品

《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《中华人民共和国卫生部、中华人民共和国工业和信息化部、中华人民共和国农业部、国家工商行政管理总局、国家质量监督检验检疫总局关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(卫生部公告2011年第10号)、《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. 食糖

《冰片糖》(QB/T 2685-2005)、《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)、《白砂糖》（GB/T 317-2018）、《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. 食用农产品

《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 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)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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。

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）、《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。

1. 薯类和膨化食品

《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 膨化食品》(GB 17401-2014)、《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。

1. 水产制品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(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名单(第三批)》等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 水果制品

《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 速冻食品

《速冻调制食品》(SB/T 10379-2012)、《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)、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 糖果制品

《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399-2016)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 特殊膳食食品

《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769-2010)等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 调味品

《酿造食醋》(GB/T 18187-2000)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719-2018 )、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)、《酿造酱油》(GB/T 18186-2000) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 饮料

《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 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《碳酸饮料（汽水）》（GB/T 10792-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二十八）婴幼儿配方食品

《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767-2010）、《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. 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）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酸败；也可能是原料储存不当，未采取有效的抗氧化措施，原料中的脂肪已经氧化，使得终产品油脂氧化。

（三）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)规定在家禽产蛋期禁用，在其他动物中的最大残留限量为100μg/kg。

（四）镉(以Cd计)

镉是一种常见的环境污染物。镉在植物性食品、水产品和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，如矿山开采、工业污染或农产品应用（如肥料）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。

（五）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。农业部规定了“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。

（六）菌落总数

菌落总数是用来判定食品被细菌污染的程度及卫生质量，菌落总数的多少在一定程度上标志着食品卫生质量的优劣。菌落总数超标严重的食品，意味着致病菌超标的机会增大。

（七）孔雀石绿(孔雀石绿及隐色孔雀石绿残留量之和)

孔雀石绿一种合成的三苯甲烷类化学物，既能作为染料，也是杀真菌、杀细菌、杀寄生虫的药物，曾广泛用于杀灭原生动物、水产动物体外的寄生虫等，也用于预防和治疗鱼卵和鱼体的水霉病。国家禁止在水产品中使用孔雀石绿，造成水产品孔雀石绿不合格的原因可能是不法商贩在养殖过程或是在新鲜活鱼的运输过程中，加入孔雀石绿，降低新鲜活鱼的死亡率。

（八）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）中规定，氯霉素为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。水产品中检出氯霉素的原因，可能是在养殖过程中为了快速控制疫病而违规使用药物。

（九）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。《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，灭蝇胺在豆类蔬菜中的最大残留限量值为0.5mg/kg。在蔬菜农产品中造成灭蝇胺超标的主要原因，可能是由于菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用或滥用农药。

（十）纳他霉素

纳他霉素是一种天然、广谱、高效安全的酵母菌及霉菌等丝状真菌抑制剂，它不仅能够抑制真菌，还能防止真菌毒素的产生。纳他霉素对人体无害，很难被人体消化道吸收，而且微生物很难对其产生抗性，同时因为其溶解度很低等特点，通常用于食品的表面防腐，但是不可以长期应用。

（十一）吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰类杀虫剂，具有广谱、高效、低毒等特点。《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，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，致使上市销售时产品中的药物残留量未降解至标准限量以下。

（十二）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐抗菌性强，防腐效果好，是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）在生湿面制品中不得使用。生湿面制品中检出山梨酸及其钾盐的原因，可能是生产者为增加产品保质期，或者为弥补产品生产中卫生条件不佳而使用。

（十三）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，脱氢乙酸及其钠盐不得用于普通挂面、手工面及生湿面制品中。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；或其使用的复配添加剂中该添加剂含量较高；或在添加过程中未计量或计量不准确造成的。

（十四）胭脂红

胭脂红为水溶性偶氮类着色剂，在食品行业中应用广泛，可改善食品的外观和色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，在速冻肉制品中不得使用胭脂红。胭脂红不合格原因，可能是在速冻肉制品生产过程中，企业为凸显产品色泽，超范围使用胭脂红。