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 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. 粮食加工品

《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. 肉制品

《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。

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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《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 )、《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)、《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. 检验项目的说明
2. 6-苄基腺嘌呤(6-BA)

6-苄基腺嘌呤是一种广泛使用的添加于植物生长培养基的细胞分裂素，具有抑制植物叶内叶绿素、核酸、蛋白质的分解，保绿防老;将氨基酸、生长素、无机盐等向处理部位调运等多种效能，广泛用在农业、果树和园艺作物从发芽到收获的各个阶段。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发布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)，公告内容:6-苄基腺嘌呤、4-氯苯氧乙酸钠、赤霉素等物质作为低毒农药登记管理并限定了使用范围，豆芽生产不在可使用范围之列，且目前豆芽生产过程中使用上述物质的安全性尚无结论。为确保豆芽食用安全，生产者及豆芽经营不得生产/经营含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。

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。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》规定该类药物在鱼类肌肉中的最大残留限量为 100μg/kg（以恩诺沙星+环丙沙星之和计）。

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。农业部公告第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》对其作了严格的限定：产蛋鸡禁用。

1. 氟虫腈

氟虫腈是一种中毒苯基吡唑类杀虫剂，对甲壳类水生生物和蜜蜂具有高风险，在水和土壤中降解慢，对环境极其不友好。为了保护农业生产安全、生态环境安全，根据《农业部、工业和信息化部、环境保护部公告（第1157号）》自2009年10月1日起，除卫生用、玉米等部分旱田种子包衣剂外，停止销售和使用用于其他方面的含氟虫腈成分的农药制剂。

1. 磺胺类(总量)

磺胺类药物是一种人工合成的抗菌药，具有抗菌谱较广、性质稳定、使用简便等特性，对大多数革兰氏阳性菌和阴性菌都有较强抑制作用，广泛用于防治鸡球虫病。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）规定，磺胺类在所有食品动物的肌肉和脂肪中的最高残留限量为100μg/kg。

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，是一种高效、低毒生态农药。

1. 铅(以Pb计)

铅是一种稳定的不可降解的污染物，铅超标可能是生产企业对原料质量把关不严，使用了铅含量超标的原料，或生产加工环境不符合要求，由生产设备迁移入产品等导致。

1. 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)

苯甲酸及其钠盐是用以保持食品原有品质和营养价值为目的的食品添加剂，被用来抑制食品中微生物的繁殖，以延长食品保质期。苯甲酸可在人体内参与代谢，在人体组织中与蛋白质成分的甘氨酸结合形成马尿酸随尿排出。由于其迅速地代谢和排泄，不会在人体内积累，因此毒性低，合理使用防腐剂对人体健康无害。

1. 过氧化值(以脂肪计)

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；也可能是原料中的脂肪已经氧化，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. 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。抽检不合格的原因可能是企业为防止食品腐败变质而延长食品的保存时间并保持原有食品的风味，而超限量使用，也有可能是对原材料（包括食品添加剂）把关不严，原料带入。