

## 关于部分检验依据、项目的说明

### 一、抽检依据

#### （一）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。

#### （二）方便食品

《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400-2015）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《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。

#### （三）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）、卫生部公告2011年第4号《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### （四）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）、卫计委公告2015年第11号《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》等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### （五）薯类和膨化食品

《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）、《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）水果制品

《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《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。

#### （七）饮料

《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015），《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021），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。

## 二、检验项目的说明

### （一）恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

恩诺沙星属于喹诺酮类合成抗菌药，用于治疗动物的皮肤感染、呼吸道感染等。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定，恩诺沙星在其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为 100 μg/kg，而在家禽中产蛋期禁用。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。

### （二）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）中将氯霉素列入食品动物中禁止使用的药品及其他化合物，在食品动物中不得检出。不合格原因可能是养殖过程或者是运输过程中违规使用。

### （三）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）超标的原因可能是企业原料采购把关不严，也可能是生产工艺不达标，还可能与产品储藏条件不当有关。

### （四）吡虫啉

吡虫啉属内吸性杀虫剂，具有触杀和胃毒作用，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，吡虫啉在根茎类蔬菜（胡萝卜除外）中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。姜中吡虫啉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。

### （五）二氧化硫残留量

二氧化硫是食品加工中常用的漂白剂和防腐剂，具有漂白、防腐和抗氧化作用。少量二氧化硫进入人体不会对身体健康造成危害，但过量食用会引起如恶心、呕吐等胃肠道反应。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，二氧化硫（以二氧化硫残留量计）在蜜饯凉果中的最大使用量为 0.35g/kg。二氧化硫残留量超标的原

因可能是个别生产者使用劣质原料以降低成本，其后为了提高产品色泽超量使用二氧化硫；也可能是由于使用硫磺熏蒸漂白这种传统工艺或直接使用亚硫酸盐浸泡所造成。

#### （六）苋菜红

苋菜红是常见的人工合成着色剂，在食品生产中应用广泛。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，蜜饯凉果中苋菜红的最大使用量为0.05g/kg。苋菜红超标的原因可能是生产过程中计量不准导致最终产品苋菜红超标，也可能是生产企业为改善产品色泽、提高市场价值而过量使用。

（七）红色着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和（苋菜红、胭脂红、新红和赤藓红之和）

着色剂又称食用色素，用于赋予和改善食品的色泽。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和检测值不得超过1。凉果类蜜饯中相同色泽着色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，可能是生产企业对食品安全国家标准不了解而超限量添加多种相同色泽着色剂，也可能是在生产加工过程中未严格控制各相同色泽着色剂的用量。

#### （八）大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一，食品中检出大肠菌群提示被致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、

致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。如果食品中的大肠菌群严重超标,将会破坏食品的营养成分,还会加速食品腐败变质,使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,同一批次产品5个样品的大肠菌群检测结果均不得超过 $10^2$ CFU/g,且最多允许有2个样品的检测结果超过10CFU/g。大肠菌群数超标的原因可能是产品的加工原料、包装材料受污染,也可能是产品在生产过程中受人员、工器具等的污染,还可能是灭菌工艺灭菌不彻底导致的。

#### (九) 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,还会加速食品腐败变质,使食品失去食用价值。《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)中规定,蛋白饮料中同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过 $10^4$ CFU/mL,且最多允许2个样品的检测结果超过 $10^2$ CFU/mL;调味面制品的产品明示标准中规定,同一批次产品5个样品的菌落总数检测结果均不得超过 $10^5$ CFU/g,且最多允许2个样品的检测结果超过 $10^4$ CFU/g。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中的卫生条件,也可能与产品包装密封不严或储运条件不当等有关。

#### (十) 过氧化值(以脂肪计)

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 膨化食品》（GB 17401-2014）中规定，含油型膨化食品中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为 0.25g/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。

#### （十一）山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐是目前应用非常广泛的食品防腐剂，抗菌性强，防腐效果好。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2014）中规定，生湿面制品中不得使用山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。检出山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）的原因可能是生产者为了延长产品保质期、或者弥补产品生产过程中卫生条件不佳而使用。

