

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）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。

（三）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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《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。

(四) 糖果制品

《食品安全国家标准 果冻》(GB 19299-2015)、《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)、《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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(五) 调味品

《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)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《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 食醋》(GB 2719-2018)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720-2015)、《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717-2018)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 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《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 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)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)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 $100\mu\text{g}/\text{kg}$,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) 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 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)中规定,熟制的其他食品中过氧化值(以脂肪计)的最大限量值为 $0.5\text{g}/100\text{g}$ 。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。

（三）氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡唑类杀虫剂，对水生生物、家蚕、蜜蜂等具有较强的毒性，对生态环境造成一定的影响，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，氟虫腈在蛋类中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。

（四）甲拌磷

甲拌磷是一种高毒广谱的内吸性有机磷类杀虫剂，具有触杀、胃毒、熏蒸作用，对刺吸式口器和咀嚼式口器害虫均具有很好的防治作用。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，甲拌磷在根茎类和薯芋类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。甲拌磷超标的原因，可能是为快速控制虫害而违规使用。

（五）丙溴磷

丙溴磷是一种具有触杀和胃毒作用的非内吸性有机磷类杀虫剂，在叶片上有较好的渗透性，对柑橘红蜘蛛等有较好防效。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，丙溴磷在柑橘中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。丙溴磷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。