

附件 3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

(一) 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。

(二) 餐饮食品

《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)、《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。

(三) 茶叶及相关制品

《调味茶》(Q/TW 0014 S-2019)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(四) 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)、《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。

(五) 蛋制品

《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《食品安全国家标准蛋与蛋制品》(GB2749-2015)、《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。

(六) 淀粉及淀粉制品

《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)、《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》(GB2760-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(七) 豆制品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《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(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)、《食品安全国家标准 豆制品》(GB2712-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（八）方便食品

《食品安全地方标准调味面制品》(DBS50/028-2017)、《食品安全国家标准方便面》(GB17400-2015)、《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。

（九）蜂产品

《食品安全国家标准蜂蜜》(GB14963-2011)、《中华人民共和国农业农村部公告》(第250号)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB31650-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十）糕点

《糕点通则》(GB/T20977-2007)、《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)、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办[2009]5号)、《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。

（十一）罐头

《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 罐头食品》(GB 7098-2015)、《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。

（十二）酒类

《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》(GB2758-2012)、《啤酒》(GB/T4927-2008)、《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》(GB2757-2012)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、产品明示标准及质量要求、《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。

（十三）可及焙烤咖啡产品

《焙炒咖啡》(Q/TW 0001 S-2019)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十四）冷冻饮品

《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 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)、《冷冻饮品 雪糕》(GB/T 31119-2014)、《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。

（十五）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。

（十六）肉制品

《食品安全国家标准腌腊肉制品》(GB2730-2015)、《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)》的通知(整顿办函[2011]1号)、《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《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(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十七）乳制品

《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《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 炼乳》(GB13102-2010)、《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)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（十八）食品添加剂

《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》(GB 26687-2011)、《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174-2016)、《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》(GB 1886.41-2015)、《食品安全国家标准

准 食品用香精》(GB 30616-2014) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十九) 食糖

《白砂糖》(GB/T317-2018)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《冰糖》(GB/T 35883-2018) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十) 食用农产品

《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《中华人民共和国农业部公告 第560号》、《中华人民共和国农业部公告 第250号》、《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)、《中华人民共和国农业部公告 第2292号》等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十一) 食用油、油脂及其制品

《菜籽油》(GB/T1536-2004)、《食品安全国家标准 植物油》(GB2716-2018)、《花生油》(GB/T1534-2017)、《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。

（二十二）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。

（二十三）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。

（二十四）水产制品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《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)》、《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。

（二十五）水果制品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2019)、《食品安全国家标准食品中致病菌限量》(GB29921-2013)、《食品安全国家标准蜜饯》

(GB14884-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十六) 速冻食品

《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB 19295-2011)、《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)》的通知(整顿办函[2011]1号)、《速冻调制食品》(SB/T10379-2012)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十七) 糖果制品

《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 糖果》(GB 17399-2016)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《果冻》(GB/T19883-2018)、《食品安全国家标准果冻》(GB19299-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十八) 特殊膳食食品

《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》(GB 10769-2010)、《关于发布婴幼儿谷类辅助食品中镉的临时限量值的公告》(卫健委、市场监管总局2018年第7号公告)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二十九) 调味品

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食用盐》(GB/T5461-2016)、《食品安全国家标准食用盐》(GB2721-2015)、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)、《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(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(三十) 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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》(GB 8537-2018)、《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)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)、产品明示标准和质量要求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) 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）恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)

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，恩诺沙星在其他动物的肌肉、鱼的皮和肉中的最大残留限量为100 μ g/kg。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。

（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 100 μ g/kg。

(四) 克百威

克百威，又名呋喃丹，是一种广谱性杀虫、杀螨、杀线虫剂。农业部第 199 号公告明确规定克百威不得用于蔬菜、果树、茶叶、中草药材上。《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)规定，克百威在豆类蔬菜中的最大残留限量为 0.02mg/kg。

(五) 水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，主要用于防治果树、水稻和棉花害虫。《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，水胺硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。水胺硫磷超标的原因，可能是种植过程中为了快速控制病情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值以下。

(六) 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州斑潜蝇、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。

(七) 吡虫啉

吡虫啉属氯化烟酰胺类杀虫剂，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，吡虫啉在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。生姜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。

(八) 毒死蜱

毒死蜱又名氯吡硫磷，是一种硫代磷酸酯类有机磷杀虫、杀螨剂。《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，毒死蜱在芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。芹菜中毒死蜱超标的原因，可能是为快速控制病情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。

(九) 氟虫腈

氟虫腈是一种苯基吡啶类杀虫剂，对害虫以胃毒作用为主，兼有触杀和一定的内吸作用。《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，氟虫腈在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。普通白菜中氟虫腈超标的原因，可能是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）腐霉利

腐霉利是一种低毒杀菌剂，具有保护和治疗双重作用。主要用于蔬菜及果树灰霉病的防治。《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，腐霉利在韭菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg。韭菜中腐霉利超标的原因，可能是菜农对使用农药的安全间隔期不了解，从而违规使用农药。

（十一）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 and 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。

（十二）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。

（十三）孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物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。

（十四）氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯是拟除虫菊酯杀虫剂的代表性品种，具有杀虫谱广，活性较高，药效迅速，喷洒后耐雨水冲刷等优点，可用于防治花生、大豆、棉花、果树、蔬菜的害虫。该药具有对环境稳定、降解速度慢以及加工中降解率低等特点，半衰期为4~16周。根据《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2019）规定，氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯在苦瓜中的最大残留限量值为0.05mg/kg。苦瓜中氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯超标的原因，可能是农户种植期间未遵守休药期规定使用，或可能

存在农药喷洒进入环境中后造成污染，致使产品上市药物残留量未符合国家限量标准要求。

（十五）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。

（十六）土霉素

土霉素，属四环素类，是一种广谱的半合成抑菌抗生素，主要用于抗菌、提高苗种育成率，对治疗水产弧病菌、脱磷病、烂鳃病等有一定的成效，我国的水产行业标准中也明确规定了土霉素在水产养殖中的使用方法。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）中规定，土霉素在虾肉中的最大残留限量值为 200 μ g/kg，四环素类药物如超量应用于水产生物的养殖中，容易造成这类药物在水产品中的超量残留。

（十七）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。