

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) 炒货食品及坚果制品

《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 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(四) 蛋制品

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（五）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。

（六）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 豆制品》（GB 2712-2014）、《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。

（七）蜂产品

《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 蜂蜜》（GB 14963-2011）、等标准及产品明示标准和指标的要求。

（八）酒类

《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（九）可可及焙烤咖啡产品

《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）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。

(十一) 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十二) 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 灭菌乳》(GB 25190-2010)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十三) 食糖

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《白砂糖》(GB/T 317-2018)、《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十四) 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 2763-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(十五) 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。

(十六) 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。

(十七) 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。

(十八) 调味品

《食品安全国家标准 食用盐》(GB 2721-2015)、《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)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）6-苄基腺嘌呤（6-BA）

6-苄基腺嘌呤（6-BA）是一种植物生长调节剂，曾在豆芽生产中被广泛使用。《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6-苄基腺嘌呤（6-BA）的原因，可能是生产者为了抑制豆芽生根，提高豆芽产量，从而违规使用相关农药。

（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。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，进而传递鲜蛋中。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）中规定了氟苯尼考在家禽肌肉中的最高残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ，而产蛋禁用。

（四）镉

镉是环境中最常见的污染重金属元素之一，联合国环境规划署（DNFP）和国际职业卫生重金属委员会将镉列入重点研究的环境污染物，世界卫生组织（WHO）则将其作为优先研究的食品污染物。本次抽检镉项目不合格原因可能是水产品养殖过程中对环境中镉元素的富集。

（五）过氧化值

过氧化值主要反映油脂是否氧化变质，过氧化值升高是油脂酸败的早期指标。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，导致油脂氧化；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，造成最终产品油脂氧化。

（六）孔雀石绿

孔雀石绿是一种工业染料，因具有杀菌和抗寄生虫的作用，曾用于水产养殖。《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，孔雀石绿为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检

出)。水产品中检出孔雀石绿的原因，可能是在养殖过程中违规使用。

(七) 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）中将氯霉素列为在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。

(八) 灭蝇胺

灭蝇胺又名环丙氨嗪，为一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前防治双翅目昆虫病虫害效果较好的生态农药。《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）中规定灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量为 0.5mg/kg。

(九) 铅(以 Pb 计)

铅是一种自然界中广泛存在的重金属元素，具有蓄积性。我国《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）规定新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、叶菜蔬菜、薯类除外）中铅限量值为 0.1mg/kg（以 Pb 计）。本次抽检铅项目不合格原因可能是种植过程中环境污染带入。

(十) 水胺硫磷

水胺硫磷是一种广谱、高效、高毒性、低残留的硫代磷酰胺类杀虫剂，兼具胃毒和杀卵作用，主要用于防治果树、

水稻和棉花害虫，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—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。豇豆中水胺硫磷超标的原因，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值以下。