

## 关于部分检验依据、项目的说明

### 一、抽检依据

#### （一）餐饮食品

《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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)、《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)、《关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(中华人民共和国卫生部 国家食品药品监督管理局公告2012年第10号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### （二）炒货食品及坚果制品

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （三）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。

### （四）方便食品

《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 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （五）蜂产品

《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （六）糕点

《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)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (七) 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)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》(卫生部公告2011年第4号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (八) 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 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、

《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。

#### (九) 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)、《豆芽卫生标准》(GB 22556-2008)、《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)、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)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (十) 水果制品

《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 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)、《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884-2016)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）倍硫磷

倍硫磷是一种具有触杀、胃毒和熏蒸作用的有机磷农药，对蚜虫等有较好防效，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，倍硫磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。豇豆中倍硫磷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。

### （四）三唑磷

三唑磷为有机磷杀虫剂，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，三唑磷在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。三唑磷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）灭蝇胺

灭蝇胺是一种新型高效、低毒、含氮杂环类杀虫剂，是目前双翅目昆虫病虫害防治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 2763-2021）中规定，灭蝇胺在豇豆中的最大残留限量值为 0.5mg/kg。豇

豆中灭蝇胺超标的原因，可能是种植户对使用农药的安全间隔期不了解，致使上市销售的产品中残留量超标。

#### （六）呋喃唑酮代谢物

呋喃唑酮是硝基呋喃类抗菌药，具有抗菌谱广等特点。长期大量食用检出呋喃唑酮代谢物的食品，可能在人体内蓄积，引起恶心、呕吐、腹泻、头痛、头晕等症状。《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，呋喃唑酮为食品动物中禁止使用的药品（在动物性食品中不得检出）。鱼和牛蛙中检出呋喃唑酮代谢物的原因可能是在养殖过程中违规使用。

#### （七）恩诺沙星

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（肌肉、脂肪）、家禽（肌肉、皮+脂）、鱼的皮和肉中的最大残留限量为 100  $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。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。

#### （八）霉菌

霉菌是评价食品卫生质量的指示性指标。如果食品中的霉菌严重超标，将会破坏食品的营养成分，使食品失去食用价值，还可能产生霉菌毒素。《食品安全国家标准 糕点、

面包》（GB 7099-2015）中规定，糕点中霉菌最大限量值为150CFU/g。霉菌超标的原因可能是原料或包装材料受到霉菌污染，也可能是产品在生产加工过程中卫生条件控制不到位，还可能与产品储运条件不当有关。

#### （九）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 糕点、面包》（GB 7099-2015）中规定，过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.25g/100g；《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腊肉中过氧化值（以脂肪计）的最大限量值为0.5g/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）噻虫嗪

噻虫嗪是烟碱类杀虫剂，具有胃毒、触杀和内吸作用，对蚜虫、蛴螬等有较好防效，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，噻虫嗪在根茎类蔬菜（芜菁除外）中的最大残留限量值为0.3mg/kg。噻虫嗪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。



### （十一）噻虫胺

噻虫胺属新烟碱类杀虫剂，具有内吸性、触杀和胃毒作用，对姜蛆等有较好防效。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，噻虫胺在根茎类蔬菜中的最大残留限量值为 0.2mg/kg，在芹菜中的最大残留限量值为 0.04mg/kg，在豆类蔬菜中的最大残留限量值为 0.01mg/kg。噻虫胺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。

### （十二）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，吡虫啉在水果香蕉中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。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。

### （十三）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，具有良好的触杀、胃毒和熏蒸作用。少量的农药残留不会引起人体急性中毒。根据《中华人民共和国农业部公告（第 2032 号）》，自 2014 年 12 月 31 日起，撤销毒死蜱和三唑磷在蔬菜上的登记，自 2016 年 12 月 31 日起，禁止毒死蜱和三唑磷在蔬菜上使用。《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，毒死蜱在叶菜类蔬菜(芹菜除外)中的最大残留限量值为 0.02mg/kg，芹菜中的最大残留限量值为 0.05mg/kg。毒死蜱残留量超标的原因可能是种植过程中不规范使用农药。

#### （十四）镉（以 Cd 计）

镉是一种常见的环境污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）中规定，镉在鲜、冻水产动物（甲壳类）中最大限量值为 0.5mg/kg。鲜、冻水产动物（甲壳类）中镉超标的原因，可能是水产动物在生长过程中富集环境中的镉元素。

#### （十五）磺胺类(总量)

磺胺类药物是一类人工合成的抑菌药，具有抗菌谱广、性质稳定、便于贮存、吸收迅速等优点，用于动物疫病治疗。《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，磺胺类（总量）在所有食品动物（肌肉、脂肪）、鱼的皮+肉中的最大残留限量值为 100μg/kg。磺胺类（总量）残留量超标的原因可能是在养殖过程中为快速控制疫病，违规加大用药量或不遵守休药期规定，致使上市销售的产品中残留量超标。

#### （十六）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，使食品失去食用价值，还会

加速食品腐败变质。根据《非预包装即食食品微生物限量》（DBS 44/006-2016）中规定，第三类食品：熟制凉拌菜等满意等级为  $<10^6$ 、可接受等级为  $10^6 - <10^7$ 、不合格等级为  $\geq 10^7$  CFU/g。非预包装即食食品菌落总数超标的原因，可能是餐饮经营者制作加工过程的卫生条件不符合要求，也可能是制作后贮存不当导致。

#### （十七）克百威

克百威是一种广谱、高效、低残留、高毒性的氨基甲酸酯类杀虫、杀螨、杀线虫剂，具有内吸、触杀、胃毒作用，并有一定的杀卵作用。《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，克百威在豆类蔬菜、柑橘类水果、干制蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。克百威超标的原因可能是种植过程中为快速控制虫害而违规使用。

#### （十八）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作用，曾用于水产养殖。孔雀石绿在动物体内代谢为隐色孔雀石绿，长时间残留于生物体内。孔雀石绿及隐色孔雀石绿均对人体肝脏具有潜在致癌性。《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)。鱼中检出孔雀石绿的原因,可能是在养殖过程中违规使用。

#### (十九) 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。

#### (二十) 铅(以 Pb 计)

铅是一种常见的重金属元素污染物。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)中规定,在新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)中铅(以 Pb 计)限量值为 0.1mg/kg。铅超标的原因可能是蔬菜种植过程中对环境中铅元素的富集。

#### (二十一) 山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)

山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)抗菌性强,防腐效果好,是目前应用非常广泛的食品防腐剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)中规定,山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)在调理肉制品中是不得使用。调理肉制品中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超范围使用。

## （二十二）酸价(以脂肪计) (KOH)

酸价，又称酸值，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，坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）的最大限量值为 3mg/g。坚果与籽类食品中酸价（以脂肪计）检测值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，还可能与产品储运条件不当有关。

## （二十三）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，对霉菌和酵母菌的抑制能力强。脱氢乙酸及其钠盐能被人体完全吸收，并能抑制人体内多种氧化酶。《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、炒货食品及坚果制品中不允许使用脱氢乙酸及其钠盐。检出脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）的原因，可能是个别企业为防止食品腐败变质超范围使用了该添加剂，也可能是其使用的复配添加剂中含有该添加剂。