

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

(一) 餐饮食品

《广东省食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量》(DBS 44/006-2016)、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)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 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(三) 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1-5批汇总)》(全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组于二〇一一年四月十九日汇总发布)、《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 预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(四) 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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(五) 食用农产品

《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)、《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 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》(中华人民共和国农业农村部公告第250号)、《兽药地方标准废止目录》(中华人民共和国农业部公告第560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1-5批汇总)》(全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组于二〇一一年四月十九日汇总发布)、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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(六) 食用油、油脂及其制品

《菜籽油》(GB/T 1536-2004)、《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)、《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、检验项目的说明

（一）磺胺类(总量)

磺胺类药物是合成的广谱抑菌药，对大多数革兰氏阳性和许多革兰氏阴性细菌有效，对于治疗禽类球虫病和鸡白细胞虫病疗效较好。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）规定了“该类药物在动物肌肉中的最大残留限量为 $\leq 100 \mu\text{g}/\text{kg}$ ”。养殖环节未严格控制休药期或超量使用可能导致残留超标。

（二）甲氧苄啶

甲氧苄啶为一种广谱抗菌药，常与磺胺类药物一起使用，因此也被称为“磺胺增效剂”。《食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定甲氧苄啶在猪、牛、家禽（产蛋期禁用）、鱼中的最大限量为 $50 \mu\text{g}/\text{kg}$ 。猪肉中甲氧苄啶超标的原因，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，致使上市销售时产品中的药物残留未降解至标准限量以下。

（三）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-

苜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-苜基腺嘌呤、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-苜基腺嘌呤、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。

（四）大肠菌群

大肠菌群是指示性微生物，主要反映了产品的卫生学状况及受致病菌污染的可能性，食品中检出大肠菌群，提示被致病菌（如沙门氏菌、致病性大肠杆菌等）污染的可能性较大。造成不合格的可能原因有消毒杀菌不彻底或储存不当。

（五）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）中规定，恩诺沙星在鱼的皮和肉中最大残留限量值为100 μg/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。

（六）呋喃唑酮代谢物

硝基呋喃类药物（呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃妥因、呋喃西林）是广谱抗生素，农业部规定该类药物为“禁止使用

的药物，在动物性食品中不得检出”。呋喃类药物进入动物体内很快发生代谢，代谢产物在组织中存在较长时间。水产品中检出上述代谢物的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（七）氟苯尼考

氟苯尼考又称氟甲砜霉素，是农业部批准使用的动物专用抗菌药，主要用于敏感细菌所致的猪、鸡、鱼的细菌性疾病。《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，氟苯尼考在其他动物肌肉中的最大残留限量为 100 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 。正常情况下消费者不必对检出氟苯尼考过分担心，但长期食用氟苯尼考残留超标的食品，对人体健康有一定风险。

（八）氟虫腓

氟虫腓是一种苯基吡唑类杀虫剂，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，氟虫腓在叶菜类蔬菜中的最大残留限量值为 0.02mg/kg。油麦菜中氟虫腓超标的原因，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。

（九）镉(以 Cd 计)

镉（以 Cd 计）是一种蓄积性的重金属元素。《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2017）中规定，镉（以 Cd 计）在鲜、冻水产动物（甲壳类）中的最大限量

值为 0.5mg/kg。虾蛄中镉（以 Cd 计）超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。

（十）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。《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）中规定，熟制其他类中过氧化值的最大限量值为 0.50g/100g。炒货食品中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，导致油脂过度氧化；也可能是原料储存不当，导致脂肪过度氧化，使得终产品过氧化值超标。

（十一）甲硝唑

甲硝唑是一种抗生素和抗原虫剂。《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）中规定，甲硝唑为允许作治疗用，但不得在动物性食品中检出的药物（在所有食品动物的可食组织中均不得检出）。鸡蛋中检出甲硝唑的原因，可能是养殖户在养殖过程中违规使用相关兽药。

（十二）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，具有触杀、胃毒作用，和很强的内吸活性。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。

(十三) 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)中将氯霉素列为在肉制品中可能违法添加的非食用物质,在肉制品中不得检出。肉制品中检出氯霉素主要可能是由于畜禽养殖过程中为了防止疫病的发生,使用氯霉素导致畜禽肉中氯霉素残留问题。

《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。

(十四) 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。《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,可能是菜农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。

（十五）氧乐果

氧乐果是一种广谱高效的内吸性有机磷农药。《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，氧乐果在瓜类蔬菜中的最大残留限量值为0.02mg/kg。在蔬菜农产品中造成氧乐果超标的主要原因，可能是由于在种植过程中违规添加或过量使用所致。