附件3

关于部分检验依据、项目的说明

1. 餐饮食品

（一）抽检依据

《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。

1. 检验项目的说明

1.菌落总数：

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

2.沙门氏菌：

沙门氏菌是最常见的食源性致病微生物之一，是一群在形态结构、培养特性、生化特性和抗原构造等方面极为相似的革兰氏阴性杆菌。我国《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）规定，沙门氏菌在熟肉制品和即食生肉制品中不得检出。

3.铝的残留量(干样品，以Al计)：

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用。按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大。

1. 淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

《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。

（二）检验项目的说明

1.二氧化硫残留 ：

二氧化硫是国内外允许使用的一种食品添加剂，通常情况下该物质以焦亚硫酸钾、焦亚硫酸钠、亚硫酸钠、亚硫酸氢钠、低亚硫酸钠等亚硫酸盐的形式添加于食品中，发挥护色、防腐、漂白和抗氧化的作用。按我国《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）规定的范围和使用量使用是安全可靠的，少量二氧化硫进入人体内后最终转化为硫酸盐并随尿液排出体外，不会对身体带来健康危害。不合格的原因可能是生产企业在加工过程中超限量使用焦硫酸钠、亚硫酸钠等含硫添加剂。

1. 豆制品

（一）抽检依据

《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。

（二）检验项目的说明

1.铝的残留量(干样品，以Al计)：

含铝食品添加剂（比如明矾）是合法的食品添加剂，根据食品安全国家标准和相关产品标准的规定，不允许超限量或超范围使用。按标准使用不会对健康造成危害。根据国家食品安全风险评估专家委员会完成的中国居民膳食铝暴露风险评估结果，我国日常膳食中的含铝食品对一般居民健康造成不良影响的可能性不大。

1. 方便食品

（一）抽检依据

《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

1.菌落总数：

菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。如果食品的菌落总数严重超标，将会破坏食品的营养成分，加速食品的腐败变质，使食品失去食用价值。菌落总数超标主要是由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等导致，还有可能与产品包装密封不严，储运条件控制不当等有关。

1. 肉制品

（一）抽检依据

《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)、《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 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《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

1.山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)：

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在熟肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

2.菌落总数：

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

3.大肠菌群：

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。抽检中未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等有关。

4.过氧化值（以脂肪计）：

过氧化值主要反映食品中油脂是否氧化变质。随着油脂氧化，过氧化值会逐步升高。过氧化值超标可能是产品用油已经变质，或者产品在储存过程中环境条件控制不当，导致油脂酸败；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，使得终产品油脂氧化。

5.氯霉素：

氯霉素属抑菌性广谱抗生素。敏感菌有肠杆菌科细菌及炭疽杆菌、肺炎球菌、链球菌、李斯特氏菌等。衣原体、钩端螺旋体、立克次体也对其敏感。因其抗菌效果好，曾长期在国内外应用于水产养殖业。《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部 235 公告）中将氯霉素列入禁止使用且不得在动物性食品中检出的药物。

1. 食糖

（一）抽检依据

《白砂糖》(GB/T 317-2018)、《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 食糖》(GB 13104-2014)、《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

1.色值：

食糖的品质指标之一，主要影响糖品的外观，是杂质多寡的一种反映，也是生产工艺水平的一种体现。

1. 食用农产品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》农业部公告第2292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254号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目的说明

1.镉：

镉属于重金属元素，会在水体生物，如鱼类、浮游动物等体内积累富集，镉超标的原因可能是因为水体、环境等遭受重金属污染，继而在水产动物体内富集而导致。

1. 糖果制品

（一）抽检依据

《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目的说明

1.大肠菌群：

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被致病菌(如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌)污染的可能性较大。抽检中未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低，但反映该食品卫生状况不达标。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染等有关。

1. 调味品

（一）抽检依据

《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

1.山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)：

山梨酸及山梨酸钾是食品防腐保鲜剂，具有广泛的抑菌效果和防霉性能，对霉菌、酵母菌和好气性细菌的生长发育均有抑制作用。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，在熟肉制品中最大使用量为0.075g/kg。山梨酸可以被人体的代谢系统吸收而迅速分解为二氧化碳和水，在体内无残留。

1. 饮料

（一）抽检依据

《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 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）检验项目的说明

1.菌落总数：

菌落总数是指示性微生物指标，并非致病菌指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

2.霉菌：

霉菌是自然界中常见的真菌，食品中霉菌超标原因可能是加工用原料受霉菌污染，或者是产品存储、运输条件控制不当导致流通环节抽取的样品被霉菌污染。霉菌污染可使食品腐败变质，破坏食品的色、香、味，降低食品的食用价值。

3.酵母：

酵母广泛应分布于自然界，某些酵母可用于食品加工，但是酵母也可以污染食品，导致食品发霉变质，降低其食用价值。常作为评价食品真菌污染的指示菌。根据《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015），酵母在其他饮料中最大允许限为20CFU/ml。产品不合格可能是原料或包装材料受到污染、生产加工过程中卫生条件控制不严或者储运不当造成。