附件3

关于部分检验依据、项目的说明

1. 抽检依据
2. 餐饮食品  
   非预包装即食食品微生物限量《DBS44/ 006-2016》、  
   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》、  
   食品安全国家标准 消毒餐（饮）具《GB 14934-2016》、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量《GB 2763-2021》

等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 酒类  
   食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒《GB 2757-2012》、食品安全国家标准 食品添加剂使用标准《GB 2760-2014》、豉香型白酒《GB/T 16289-2018》、固液法白酒《GB/T 20822-2007》、浓香型白酒《GB/T 10781.1-2006》

等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 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。

1. 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》、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 食品中污染物限量《GB 2762-2017》、农业农村部公告第 250 号

等标准及产品明示标准和指标的要求。

1. 检验项目的说明
2. 大肠菌群  
   大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示之一。大肠菌群超标可能由产品的加工原料、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、有灭菌工艺的产品灭菌不彻底而导致。
3. 糖精钠  
    糖精钠是常用的食品甜味剂、增味剂。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）中规定，带壳熟制坚果与籽类食品中糖精钠的最大使用限量为1.2g/kg。糖精钠在人体内不被吸收，不产生热量，大部分经肾脏排出。但食用较多的糖精钠，会影响胃肠消化酶的正常分泌，降低小肠的吸收能力，使食欲减退；使用量过大时有金属苦味。造成食品中糖精钠不合格的主要原因有：生产经营企业为增加产品甜味，超限量使用或者未准确计量。
4. 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。《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中规定检测数值＜10⁶ CFU/g为合格。反之，检测数值＞10⁶ CFU/g为不合格。  
   菌落总数超标说明个别企业可能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。
5. 胭脂红  
   色素作为食品添加剂,胭脂红为人工合成色素其中之一，由于其成本低廉,色泽鲜艳,着色力强,配色方便,在食品生产加工行业中被广泛应用。根据食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定（GB/T 5009.35-2016）中的规定，对于允许添加胭脂红的食品中，胭脂红的检出限量为0.5mg/kg。
6. 镉（以Cd计）  
   镉（以Cd计）是一种蓄积性的重金属元素。长期食用镉（以Cd计）超标的食品，可能对肾脏、肝脏和骨骼造成损害，还可能影响免疫系统，甚至可能对儿童高级神经活动有损害。《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）重金属镉超标的原因，可能是在生长过程中富集了环境中的镉元素。