附件3

关于部分检验依据、项目的说明

一、抽检依据

1. 食用农产品

GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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)、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》

1. 蔬菜制品

GB 2760- 2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

1. 肉制品

《食品安全国家标准 腌腊肉制品》GB 2730-2015

二、检验项目的说明

（一）柠檬黄

柠檬黄如果过量的食用之后对人体是会有伤害的。柠檬黄是属于食品添加剂的一种原料，在果冻里面含有的柠檬黄相对较多。如果过量食用柠檬黄，可能会导致儿童智商下降或者引起多动症，也可能会引起腹泻或者皮肤出现过敏反应。

（二）4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)

4-氯苯氧乙酸钠的残留会在人体内累积, 长期食用会对人体产生蓄积危害，如使儿童发育早熟,女性生理发生改变,对人体有致癌、致畸的副作用,即使有些危害不会在短时间内出现,但是长久沉积必然会给健康带来不利影响。

（三）腐霉利

腐霉利属于低毒性杀菌剂，兼具保护和治疗作用，主要用于果树、蔬菜作物灰霉病、菌核病、褐腐病的防治。《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，韭菜中腐霉利的最大残留限量为0.2mg/kg。腐霉利对人的眼睛和皮肤有刺激作用，虽然少量的农药残留不会导致急性中毒，但长期食用腐霉利残留超标的蔬菜，会造成农残在人体内定量沉积，对人体神经、血液等系统有害。韭菜中腐霉利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。

（四）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。《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）中规定，腊肉中的过氧化值最大限值为0.5g/100g。过氧化值轻微超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。腌腊肉中过氧化值不合格的原因可能是生产工艺流程中需要经过烘干或晾晒，生产周期较长，在生产过程中脂肪氧化，导致产品过氧化值升高；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，使得终产品中油脂氧化变质。