食品安全标准在监督抽检中的应用案例与分析

2018年10月

主要内容

一、监督检验中的标准

二、标准应用案例

三、标准应用重点需关注的问题

一、监督检验中的标准

- 标准分类
- 标准体系
- 标准执行顺序

（一）标准分类

- 强制性角度

强制性标准、推荐性标准、条文强制标准

- 标准级别角度

国家标准GB、行业标准、地方标注DB、企业标准Q/

行业标准：SB、QB、NY、LY、SC、LS、SN、SL

- 标准类别的角度

产品质量标准、卫生标准、食品安全标准、检验方法标准、术语标准等

食品安全标准：基础标准（标签、食品添加剂、营养强化剂、污染物、真菌毒素、致病菌、卫生规范）、产品标准、检验方法标准

（二）标准体系

2009年以前：

- 标签标识（GB 7718）
- 产品质量标准（GB/T 20981-2007 面包）
- 产品卫生标准（GB 7099-2003 糕点、面包卫生标准）
- 通用标准（GB 2760食品添加剂、GB 2761真菌毒素、GB 2762污染物）
- 检验方法标准（GB/T 5009系列）
- 企业良好生产规范（GB12695-2003 饮料企业良好生产规范）

5.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

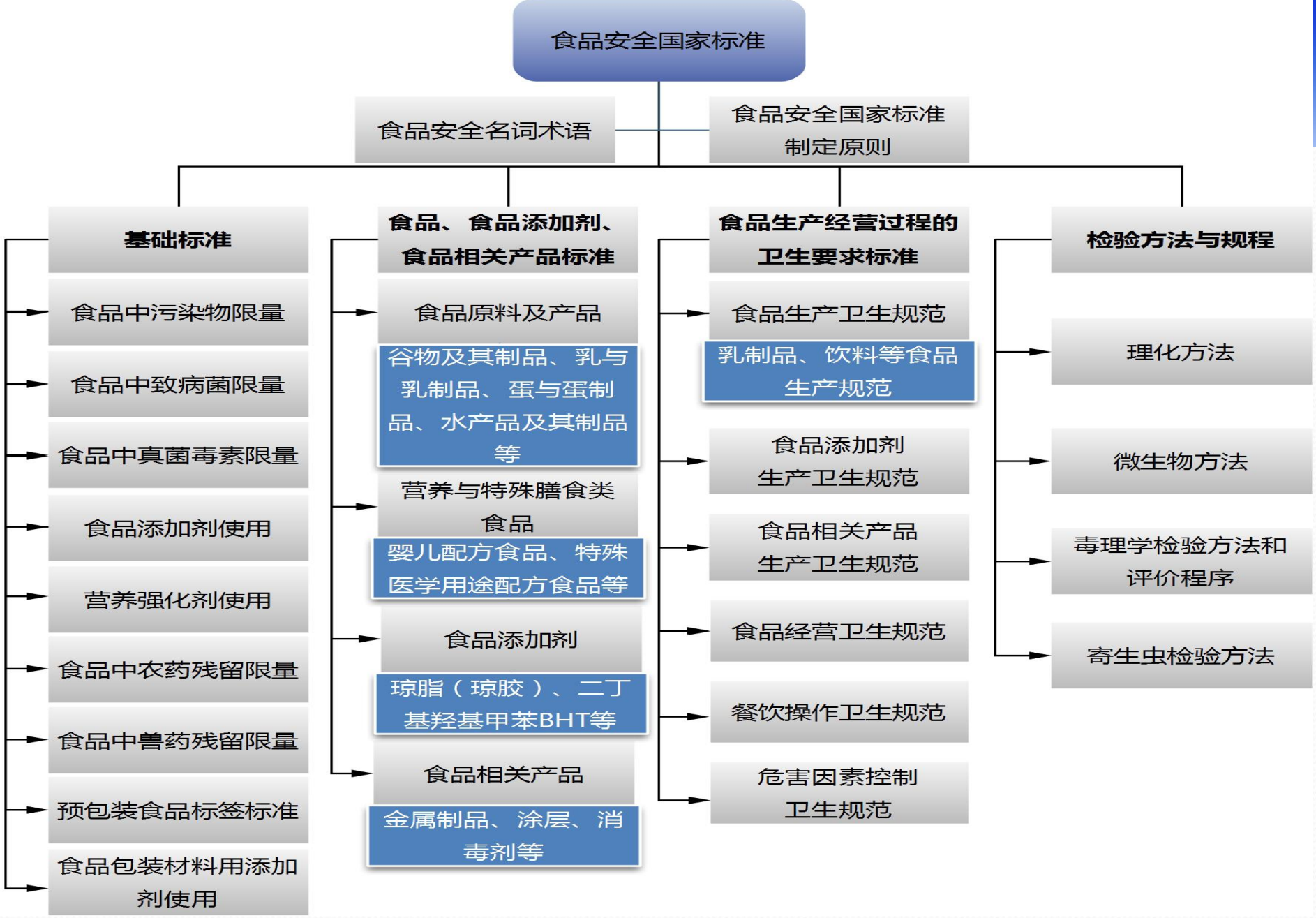
项 目	软式面包	硬式面包	起酥面包	调理面包	其他面包
形态	完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。	表皮有裂口，完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。	丰满，多层，无黑泡或明显焦斑，光洁，形状应与品种造型相符。	完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。	符合产品应有的形态。
表面色泽	金黄色、淡棕色或棕灰色，色泽均匀、正常。				
组织	细腻，有弹性，气孔均匀，纹理清晰，呈海绵状，切片后不断裂。	紧密，有弹性。	有弹性，多孔，纹理清晰，层次分明。	细腻、有弹性，气孔均匀，纹理清晰，呈海绵状。	符合产品应有的组织。
滋味与口感	具有发酵和烘烤后的面包香味，松软适口，无异味。	耐咀嚼，无异味。	表皮酥脆，内质松软，口感酥香，无异味。	具有品种应有的滋味与口感，无异味。	符合产品应有的滋味与口感，无异味。
杂质	正常视力无可见的外来异物。				

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目		软式面包	硬式面包	起酥面包	调理面包	其他面包
水分/(%)	≤	45	45	36	45	45
酸度/(°T)	≤	6				
比容/(mL/g)	≤	7.0				


食品安全国家标准
食品安全名词术语
食品安全国家标准制定原则
基础标准
食品中污染物限量
食品中致病菌限量
食品中真菌毒素限量
食品添加剂使用
营养强化剂使用
食品中农药残留限量
食品中兽药残留限量
预包装食品标签标准
食品包装材料用添加剂使用
食品、食品添加剂、食品相关产品标准
食品原料及产品
谷物及其制品、乳与乳制品、蛋与蛋制品、水产品及其制品等
营养与特殊膳食类食品
婴儿配方食品、特殊医学用途配方食品等
食品添加剂
琼脂（琼胶）、二丁基羟基甲苯BHT等
食品相关产品
金属制品、涂层、消毒剂等
食品生产经营过程的卫生要求标准
食品生产卫生规范
乳制品、饮料等食品生产规范
食品添加剂生产卫生规范
食品相关产品生产卫生规范
食品经营卫生规范
餐饮操作卫生规范
危害因素控制卫生规范
检验方法与规程
理化方法
微生物方法
毒理学检验方法和评价程序
寄生虫检验方法

（三）标准的执行顺序

- 基础标准（GB 2760、2762、2761、29921 、7718、28050、14880等）必须执行，都是强制的；
- 推荐性标准如果没有在产品上标注，不能强制执行；如果在产品标签上标注，或者声明符合，则强制执行
- 食品安全标准是最低要求，产品明示标准、企业标准、产品明示的质量承诺（如不含防腐剂等），如果严于食品安全标准，从严执行。（GB 2762、2761除外）
- 从严判定原则：企业标准、产品明示质量承诺、食品安全标准，从严判定。例如婴幼儿配方乳粉

- GB 10765-2010婴儿配方食品中规定钠含量为5-14mg/100kJ
- 营养成分表中标注的钠含量为10mg/100kJ，依据GB13432，产品中营养成分含量应不低于产品明示值的80%，即≥8，如果产品实测值为6mg/100kJ，监督抽检也应判定不合格。

二、标准应用案例

- 标准的有效性
  - 地方标准与国家标准
  - 标准发布日期、实施日期、有效期
  - 标准的适用范围
  - 推荐性标准与强制性标准
- 标准的正确理解
  - 食品分类
  - 食品的定义类属
  - 标准的注释说明

（一）标准的有效性

1、地方标准与国家标准

（1）食品安全国家标准制定后，地方标准即行废止。

第二十九条 对**地方特色食品**，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。**食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。**

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会

自治区卫生计生委关于广西天然泉水适用标准相关问题的函

自治区食品药品监管局：

《广西壮族自治区食品药品监督管理局关于广西天然泉水适用标准的函》收悉。经研究，现函复如下：

依据《食品安全法》和《食品安全地方标准管理办法》的有关规定，食品安全国家标准公布实施后，相应的食品安全地方标准应当废止。由于《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）涵盖了以来自非公共供水系统的地下水为源水生产的饮用水，因此该标准公布实施后，应当执行国家标准，原有广西食品安全地方标准《饮用天然泉水》（DBS45／001-2013）应停止执行。

广西壮族自治区
卫生和计划生育委员会
2015 年 5 月 22 日

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会公告

发布日期：2016-12-29 17:10:00 点击：73 来源：

（2016年第7号）

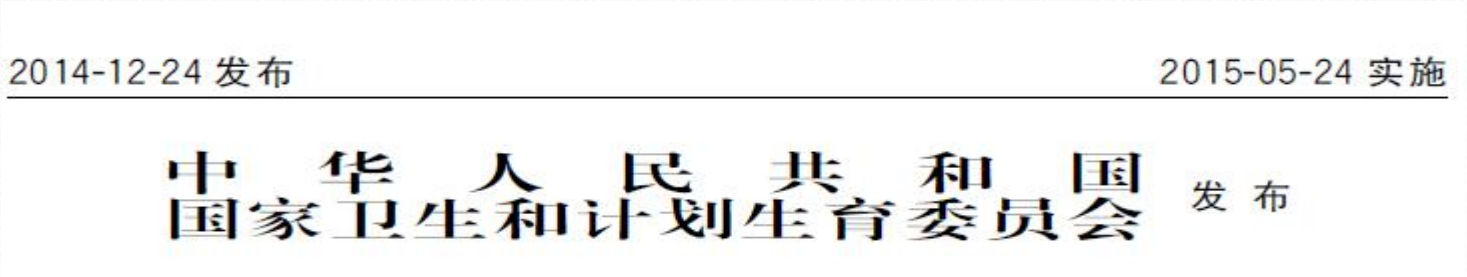
按照《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全地方标准管理办法》规定，我委对已制定发布的广西食品安全地方标准进行了审查和清理。根据审查清理结果，现废止广西壮族自治区食品安全地方标准《腐竹》（DBS 45/005—2013），执行食品安全国家标准《豆制品》（GB2712-2014，2015年5月24日实施）；废止广西壮族自治区食品安全地方标准《干制动物性海产品》（DBS 45/019—2015），执行食品安全国家标准《动物性水产制品》（GB10136-2015，2016年11月13日实施）。我委已发布的广西食品安全地方标准目录可登陆广西卫生监督信息网（网址：http://www.gxwsjd.com.cn/）首页“食品安全标准”专栏查询。

广西壮族自治区卫生和计划生育委员会

2016年12月29日

（2）在通用标准已经做出的规定，地方标准原则上参照执行，不允许比国家标准宽松。

2、标准的发布日期、实施日期及有效期



- GB 19300-2014《坚果与籽类食品》发布日期2014年12月24日，实施日期2015年月24日。
- **产品标准一经发布，企业即可实施。**
- 监管部门在实施之日起可强制执行，在发布之日起到实施之日间，根据企业执行情况而定。
- 企业标准有效期三年，国家标准、行业标准、地方标准在宣布作废之前均有效。

（1）生产日期与产品标准实施日期

（产品在产品标准实施日期之前生产的，用哪个标准判定？）特殊情况

（2）初检日期与复检日期

（初检是用旧方法检测的，复检时新方法标准实施了，用哪个复检？）

- 市场监管总局办公厅关于进一步规范食品安全监督抽检复检和异议工作的通知【市监食检〔2018〕48号】

（五）复检实施

复检机构实施复检，应当按照食品安全检验的有关规定进行，并使用与初检机构一致的检验方法（**包含其最新版本**）。

（3）生产日期、检验日期与检验标准实施日期

（产品在检验方法标准实施日期之前生产的，用哪个检验？）

案例2：白酒中甜蜜素

2017年5月4日，检验机构采用了GB5009.97—2016《食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定》（2016-08-31发布2017-03-01实施），检验了1件白酒产品（生产日期：2016年9月10日），检出微量甜蜜素，0.09mg/kg（方法检出限0.03mg/kg，定量限0.1mg/kg）

企业认为生产日期在GB5009.97-2016实施日期之前生产的，不应该用这个标准检验，应该用以前的标准检测（SN/T 1948-2007 进出口食品中环己基氨基磺酸钠的检测方法 液相色谱-质谱质谱法，方法测定低限和确证低限为0.10mg/kg），0.09mg/kg检不出来。

3、标准的适用范围

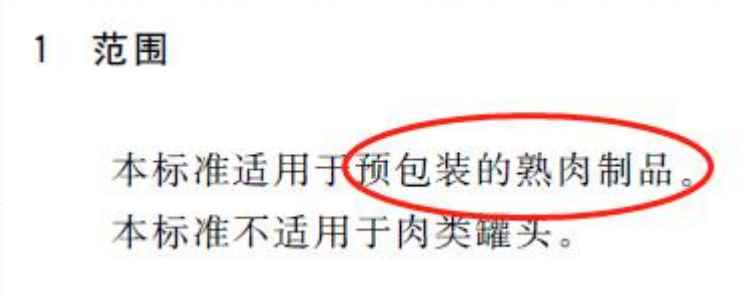
（1）产品标准的适用范围

- GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包

1　范围

本标准适用于糕点和面包。

- GB 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品


1　范围

本标准适用于预包装的熟肉制品。

本标准不适用于肉类罐头。

案例3：计量称重的熟肉制品微生物限量

预包装食品：预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。—GB7718-2011

- 预包装食品，指预先定量包装或者制作在包装材料、容器中的食品。——食品安全法（150）
- 散装食品，指无预先定量包装，需计量销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。——《食品经营许可管理办法》（国家食药监管总局令第17号）

项　　目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]/(CFU/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3

[a] 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

[b] 发酵肉制品类除外。

（2）检验方法的适用范围

- GB 5009.35-2016 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定

1 范围

本标准规定了饮料、配制酒、硬糖、蜜饯、淀粉软糖、巧克力豆及着色糖衣制品中合成着色剂(不含铝色锭)的测定方法。

本标准适用于饮料、配制酒、硬糖、蜜饯、淀粉软糖、巧克力豆及着色糖衣制品中合成着色剂(不含铝色锭)的测定。

- 膨化食品、熟肉制品、葡萄酒

- 关于安赛蜜的检测。作为非营养型甜味剂，安赛蜜（即乙酰磺胺酸钾）可用于液体和固体饮料、果冻、冷冻饮品、水果罐头、果酱、腌渍的蔬菜、蜜饯类、糖果、焙烤食品、餐桌用甜味料等等食品。但是《饮料中乙酰磺胺酸钾的测定》（GB/T 5009.140-2003）仅适用于汽水、可乐型饮料、果汁、果茶等饮料，而对于其他允许添加安赛蜜的食品却没有规定检验方法。

案例4：大豆蛋白制品中双乙酸钠

检验机构采用GB 5009.277-2016《食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定》方法，在一个大豆蛋白制品中检测除了0.5g/kg的双乙酸钠，GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》中未规定允许使用，判了不合格。企业提出异议，认为使用的检测方法有问题。方法中不包括大豆蛋白制品。

双乙酸钠（又名二醋酸钠） sodium diacetate

CNS 号 17.013 INS 号 262ii

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)
04.04.01.02	豆干类	1.0
04.04.01.03	豆干再制品	1.0
06.01	原粮	1.0

GB 5009.277-2016 食品安全国家标准 食品中双乙酸钠的测定

1 范围

本标准规定了食品中双乙酸钠的液相色谱测定方法。

本标准适用于豆干类、豆干再制品、原粮、粉圆、糕点、预制肉制品、熟肉制品、熟制水产品(可直接食用)、固体复合调味料、膨化食品中双乙酸钠的测定。本标准不适用于调味品、液体复合调味料及添加过乙酸的食品的测定。

GB 2760-2014中豆制品分类

04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐
04.04.01.03.04	其他半干豆腐
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)

集中存在的问题：

基础标准中未指定检验方法的，比如食品添加剂的检测。

像GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》中，直接指定方法。有的检验方法的适用范围也不包括所指食品，比如蔬菜中某种农药残留的检测方法指定了一个谷物中农药残留的检测方法。这是可以的。

（3）非食用物质名单

- 关于印发《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）

表一 食品中可能违法添加的非食用物质名单

序号	名称	可能添加的食品品种	检测方法
1	吊白块	腐竹、粉丝、面粉、竹笋	GB/T 21126-2007 小麦粉与大米粉及其制品中甲醛次硫酸氢钠含量的测定；卫生部《关于印发面粉、油脂中过氧化苯甲酰测定等检验方法的通知》（卫监发〔2001〕159号）附件2 食品中甲醛次硫酸氢钠的测定方法
2	苏丹红	辣椒粉、含辣椒类的食品（辣椒酱、辣味调味品）	GB/T 19681-2005 食品中苏丹红染料的检测方法高效液相色谱法

4、推荐性标准与强制性标准

- （1）产品标准

推荐性产品标准，企业标注在食品标签上，表明企业承诺符合该标准，对该产品具有强制性。如果企业没有执行，不具有强制性。

案例5：推荐性标准中引用的强制性标准

检验机构抽取了一个速冻鸡柳（属于速冻调制食品），速冻调制食品有一个推荐性产品标准SB/T 10379-2012 速冻调制食品，其中规定“过氧化值应符合GB 19295的规定”。机构就以GB 19295是食品安全国家标准为由，检测了过氧化值并依据GB 19295进行了判定。企业提出了异议，产品执行了企业标准，企业标准中并没有引用GB 19295，也没有制定过氧化值项目。

- （2）检验方法标准

a. 如果有食品安全国家标准的检验方法，也有推荐性检验方法，那么采用食品安全国家标准检验方法。

b. 虽然有食品安全国家标准的检验方法，但是其适用范围不包括某类食品，那么推荐性检验方法是可以使用的。

比如：肉制品中的胭脂红

GB 5009.35-2016《食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定》

GB/T 9695.6-2008《肉制品 胭脂红着色剂测定》

c. 即使有食品安全标准检验方法，但是如果基础性食品安全国家标准（如GB 2763）中指定了一个检验方法，即使是一个推荐性的检验方法，也是应该按照指定方法使用。

（二）标准的正确理解

1、食品分类

食品分类问题是监督抽检中食品标准应用最头疼的问题

(1)生产许可类别与标准分类体系的差异

- 案例1 GB2762中谷物碾磨加工品中

谷物碾磨加工品
- 糙米
- 大米
- 小麦粉
- 玉米面（渣、片）
- 麦片
- 其他去壳谷物（例如，小米、高粱米、大麦米、黍米等）

实施细则中，谷物加工品是指以谷物为原料经清理、脱壳、碾米（或不碾米）等工艺加工的粮食制品，如高粱米、小米、糙米、黑米等。谷物碾磨加工品是指以脱壳的原粮经碾、磨、压等工艺加工的粒、粉、片制品，如玉米粉、玉米片、玉米碴、米粉、荞麦粉、燕麦片等。

表2 食品中镉限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Cd 计） mg/kg
谷物及其制品	
谷物（稻谷[a]除外）	0.1
谷物碾磨加工品（糙米、大米除外）	0.1
稻谷[a]、糙米、大米	0.2

案例2　芝麻酱是调味料还是坚果与籽类？

细则13：调味料产品生产许可证审查细则（2006版）

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的调味料产品是指除酱油、食醋、味精、鸡精调味料、酱类外的其他调味品。按其形态可分成固态调味料、半固态（酱）调味料、液体调味料和食用调味油。固态调味料包括鸡粉调味料、畜、禽粉调味料、海鲜粉调味料、各种风味汤料、酱油粉以及各种香辛料粉等。半固态调味料包括各种非发酵酱（花生酱、芝麻酱、辣椒酱、番茄酱等）、复合调味酱（风味酱、蛋黄酱、色拉酱、芥末酱、虾酱）、油辣椒、火锅调料（底料和蘸料）等；液体调味料包括鸡汁调味料、烧烤汁、蚝油、鱼露、香辛料调味汁、糟卤、调料酒、液态复合调味料等；食用调味油包括花椒油、芥末油、辣椒油、香辛料调味油等。调味料产品申证单元为4个。

在生产许可证上应当注明获证产品名称和产品的品种即调味料（液体、半固态、固态、调味油）。调味料生产许可证的有效期为3年，其产品类别编号为0307。

- 芝麻酱、花生酱　监督抽检实施细则

7　半固体复合调味料

7.1　适用范围

适用于半固体复合调味料食品安全监督抽检，产品范围包括蛋黄酱、沙拉酱、坚果与籽类的泥（酱）、辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料、其他半固体调味料。

7.2　产品种类

半固体复合调味料包括蛋黄酱、沙拉酱、坚果与籽类的泥（酱）、辣椒酱、火锅底料、麻辣烫底料及蘸料、其他半固体调味料。

坚果与籽类的泥（酱）包括花生酱等。

表 A.1（续）

坚果及籽类	坚果及籽类制品
	熟制坚果及籽类（带壳、脱壳）
	包衣的坚果及籽类
	坚果及籽类罐头
	坚果及籽类的泥（酱），包括花生酱等
	其他坚果及籽类制品（例如，腌渍的果仁等）
调味品	食用盐
	鲜味剂和助鲜剂
	醋
	酱油
	酱及酱制品
	调味料酒
	香辛料类
	香辛料及粉
	香辛料油
	香辛料酱（例如，芥末酱、青芥酱等）
	其他香辛料加工品
	水产调味品
	鱼类调味品（例如，鱼露等）
	其他水产调味品（例如，蚝油、虾油等）
	复合调味料（例如，固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等）
	其他调味品

食品类别（名称）	限量（以 Pb 计）mg/kg
调味品（食用盐、香辛料类除外）	1.0
食用盐	2.0
香辛料类	3.0

坚果及籽类（咖啡豆除外）	0.2
咖啡豆	0.5

04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)

案例3：奶油

其他乳制品	1. 炼乳
	2. 奶油
	3. 稀奶油
	4. 无水奶油
	5. 干酪
	6. 再制干酪
	7. 特色乳制品

* SC生产许可分类和国抽实施细则中奶油归在乳制品

油脂及其制品	植物油脂
	动物油脂（例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等）
	油脂制品
	氢化植物油及以氢化植物油为主的产品（例如人造奶油、起酥油等）
	调和油
	其他油脂制品

* GB 2761和GB 2762中调和油归在油脂制品

01.05	稀奶油（淡奶油）及其类似品
01.05.01	稀奶油

* GB 2760稀奶油归在乳及乳制品、奶油和无水奶油归在脂肪,油和乳化脂肪制品

02.01.03	无水黄油，无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油

案例4 面包和糕点？

按照GB 2760-2014食品分类系统，面包属于焙烤食品中的面包类（食品分类号07.01），不属于糕点类（食品分类号07.02），且面包与糕点虽同属焙烤食品，但两者为并列关系；而按照生产 许可分类系统，面包属于糕点，两者为从属关系。

食品分类号	食品名称
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点（月饼除外）
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装

- 比如馒头

企业加工馒头时，按照蒸煮类糕点取得QS证，但是馒头在GB 2760中分类归属于发酵面制品。糕点中允许限量使用甜味剂如甜蜜素、安赛蜜等，而发酵面制品不允许使用。

生产许可、GB 2760、GB 2762、GB 29921中规定的食品类别都不相同，导致应用标准错误。

（2）不同标准分类体系不同

- 案例5：对芹菜的污染物进行判定时，应依据GB 2762的食品分类体系，将其归属为茎类蔬菜，而对其农药残留项目进行判定时，应依据GB 2763的食品分类体系，将其归属为叶菜类蔬菜。豆芽2762是茎类蔬菜，2763是芽菜类蔬菜

2、标准中食品定义类属理解

案例6 是果汁饮料还是果味饮料？

将芒果味饮料当成芒果饮料检测，并采用GB 19297-2003《果、蔬汁饮料卫生标准》判定了。

案例7 是芝麻香油还是成品芝麻油？

GB 8233—2008

3.1 芝麻香油 fragrant sesame oil

焙炒过的芝麻籽采用压榨、压滤、水代等工艺制取的具有浓郁香味的油品的统称。其中，经石磨磨浆，采用水代法加工制取的油品称为小磨香油。

3.2 芝麻原油 crude sesame oil

芝麻籽采用浸出工艺制取、未经任何处理的油品，该油品不能直接食用。

3.3 成品芝麻油 refined sesame oil

芝麻原油经精炼加工制成的油品。

表 1　芝麻香油(包括小磨香油)质量指标

项　目		等　级	
		一 级	二 级
气味、滋味		具有浓郁或显著芝麻香油的香味和滋味，无异味	
透明度(20 ℃，24 h)		澄清、透明	
不溶性杂质/%	≤	0.10	
水分及挥发物/%	≤	0.10	0.20
色泽(罗维朋比色槽 25.4 mm)	≤	黄 70　红 11.0	黄 70　红 16.0
酸值(KOH)/(mg/g)	≤	2.0	4.0
过氧化值/(mmol/kg)	≤	6.0	7.5
溶剂残留量/(mg/kg)		不得检出	
注：溶剂残留量检出值小于 10 mg/kg 时，视为未检出。			

表 2（续）

项　目		质量指标		
		成品芝麻油		芝麻原油
		一级	二级	
含皂量/%	≤	0.03		—
水分及挥发物/%	≤	0.05	0.10	0.20
冷冻试验(0 ℃储藏 5.5 h)		澄清、透明	—	—
酸值(KOH)/(mg/g)	≤	0.60	3.0	4.0
过氧化值/(mmol/kg)	≤	6.0		7.5
溶剂残留量/(mg/kg)	≤	50		100
注：划有“—”者不做检测。				

GB 8233-2008 芝麻油

8　标签标识

8.1　应符合 GB 7718 的要求。

8.2　产品名称：符合本标准相应要求的产品，可分别标注：为芝麻油、芝麻香油、小磨香油、芝麻原油、成 品芝麻油。

8.3　加工工艺：应标识水代 、压滤、压榨、浸出。

8.4　原产国：至少应注明产品原料的生产国名。

- **案例8：专供婴幼儿食用的挂面**，执行挂面的产品标准LS/T 3212-2014 挂面，如何检测并判定？
- GB 10769-2010《婴幼儿谷类辅助食品》

3.3 婴幼儿谷类辅助食品 cereal-based complementary foods for infants and young children

以一种或多种谷物（如：小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等）为主要原料，且谷物占干物质组成的25%以上，添加适量的营养强化剂和（或）其他辅料，经加工制成的适于6月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。

4 产品分类

4.1 婴幼儿谷物辅助食品

用牛奶或其他含蛋白质的适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

4.2 婴幼儿高蛋白谷物辅助食品

添加了高蛋白质原料，用水或其他不含蛋白质的适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

4.3 婴幼儿生制类谷物辅助食品

煮熟后方可食用的婴幼儿谷类辅助食品。

4.4 婴幼儿饼干或其他婴幼儿谷物辅助食品

可直接食用或粉碎后加水、牛奶或其他适宜液体冲调后食用的婴幼儿谷类辅助食品。

卫生计生委食品司：

近期，我局收到有关单位来函，反映婴幼儿面条产品的标准适用问题。来函称，某食品企业生产的婴幼儿面条是以小面粉为主要原料，选择性添加胡萝卜粉、三文鱼粉、猪肝粉等辅料，经机制加工而成，供6～36个月婴幼儿食用。食用时需烹煮，可加入面条营养伴侣。面条营养伴侣的配料为麦芽糊精、葡萄糖、复合维生素等，选择性添加花生四烯酸（AA）、二十二碳六烯酸（DHA）。

针对上述情况，现商请明确该婴幼儿面条产品是否属于《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB10769-2010）所规定的“婴幼儿生制类谷物辅助食品”。

食品药品监管总局科技标准司：

你司《关于商请明确婴幼儿面条标准适用问题的函》（食药监科便函〔2015〕6号）收悉。经研究，现答复如下：

来函中所称的婴幼儿面条属于《食品安全国家标准 婴幼儿谷类辅助食品》（GB 10769-2010）定义的婴幼儿生制类谷物辅助食品。企业可自行选择营养素的添加方式，并保证产品中各项指标符合标准相应条款的要求。

专此函复。

案例9：食品分类—腌渍蔬菜与腌渍食用菌？

市绿园区新星熟食加工厂	市绿园区隆化路小魏家屯	欧亚超市连锁经营有限公司净月一店	市净月开发区净月分团8号地金穗花园4号楼	韩式风味杏鲍菇	108g/袋	新	2015-6-6	苯甲酸	2437.7mg/kg	≤1.0g/kg
								乙二胺四乙酸二钠	1980mg/kg	≤0.25g/kg

乙二胺四乙酸二钠　　disodium ethylene-d

CNS 号　18.005　　INS 号　386

功能　稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g
04.01.02.05	果酱	0.07
04.01.02.08.03	果脯类(仅限地瓜果脯)	0.25
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25
04.02.02.05	蔬菜泥(酱)，番茄沙司除外	0.07
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25

食品分类号	食品类别/名称
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类

关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告

2017年　第 8 号

2017-10-20

5.	乙二胺四乙酸二钠	抗氧化剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.2

3、忽视了标准中特殊注明

- 比如淀粉制品，GB 2713-2003《淀粉制品卫生标准》

3.4 微生物指标

微生物指标[1)]应符合表 2 的规定。

1）微生物指标仅适用于直接入口的即食淀粉类制品。

GB 2713—2003

表 2 微生物指标

项　　目		指　　标
菌落总数/(cfu/g)	≤	1 000
大肠菌群/(MPN/100 g)	≤	70
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

激活 Windows
转到"电脑设置"以激活

- GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》黑芝麻馅速冻汤圆、花生馅汤圆等

表 2　理化指标

项　　目		指　标	检验方法
过氧化值[a](以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.56
[a] 仅适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品。			

2.1.1　**坚果**

具有坚硬外壳的木本类植物的籽粒，包括核桃、板栗、杏核、扁桃核、山核桃、开心果、香榧、夏威夷果、松籽等。

2.1.2　**籽类**

瓜、果、蔬菜、油料等植物的籽粒，包括葵花籽、西瓜籽、南瓜籽、花生、蚕豆、豌豆、大豆等。

表 4　乳酸菌数

项　　目	限量[CFU/g(mL)]	检验方法
乳酸菌数 [a] ⩾	1×10^6	GB 4789.35
[a] 发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求。		

发酵后经热处理的产品对乳酸菌数不作要求

食品安全国家标准

发酵乳

三、标准应用应重点关注的问题

- 食品添加剂的带入原则
- 食品添加的继承与关系断绝
- 污染物的脱水率
- 餐饮环节的标准应用

（一）食品添加剂的带入原则

3.4 带入原则

3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

a) 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；

b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；

c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；

d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时，批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中，同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

1、常见符合3.4.1带入原则的食品品种

食品种类	添加的食品配料	易带入的食品添加剂
熟肉制品、豆干再制品	酱油、醋、蚝油等调味料	防腐剂：苯甲酸、脱氢乙酸
熟肉制品	鸡精、姜黄粉等调味料	着色剂：柠檬黄、日落黄
香辛料油（如辣椒油、芥辣油等）、油炸食品	食用植物油	抗氧化剂：BHA、BHT、TBHQ
饼干	人造奶油、干酪、氢化植物油等	防腐剂：山梨酸
煲汤料	蜜饯产品	防腐剂：苯甲酸、山梨酸 抗氧化剂、漂白剂、抗氧化剂：二氧化硫、硫磺、亚硫酸盐类物质
糕点、面包	吉士粉、果酱、装饰性果蔬、蛋黄酱等	着色剂：柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红（部分添加剂作为馅料时允许使用）
腊肠、香肠类	胶原蛋白肠衣、可食用动物肠衣	着色剂：胭脂红、诱惑红

2、常见符合3.4.2带入原则的食品品种

食品配料	易带入的食品添加剂	终产品
冰淇淋预拌粉	甜味剂、着色剂、增稠剂等	冰淇淋
碳酸饮料用糖浆	防腐剂、甜味剂、着色剂、香精香料等	可乐、果味汽水等碳酸饮料
蛋糕预拌粉	膨松剂、乳化剂、增稠剂、水分保持剂、酸度调节剂等	蛋糕
面包专用小麦粉	防腐剂、膨松剂、酶制剂等	面包
糕点专用油脂	β-胡萝卜素等油溶性色素	各种中西式糕点
果冻、布丁粉	甜味剂、防腐剂、着色剂、增稠剂、酸度调节剂等	果冻、布丁

3、**本底**

部分食品或食品原料本身并未添加某种食品添加剂或某类化学物质，但终产品却有检出。

可能来源于原料本身的天然存在；蔓越莓

或来源于环境污染、原辅料污染、包装材料迁移；

或在动植物生长过程中代谢产生、食品加工过程中微生物代谢生成（如发酵工艺）产生的。

餐饮环节肉制品中亚硝酸盐

食品原料	可能本底带入的食品添加剂、污染物或禁用物质
乳制品及含乳食品、干红枣等水果干品、蜂产品、发酵食品（如葡萄酒、酸奶）等	苯甲酸
葱蒜等香辛料、高蛋白食品	二氧化硫残留
水产品、食用菌类（如香菇）	甲醛
水产干制品	铝
肉及肉制品、水产品	磷酸盐、硝酸盐
乳及乳制品	硫氰酸钠
豆类及豆类制品（如各种干豆、腐竹、豆皮等）	硼/硼砂/硼酸、铜

GB/T 21732-2008 含乳饮料

表 2　理化指标

项　　目		配制型含乳饮料	发酵型含乳饮料	乳酸菌饮料
蛋白质[a]/(g/100 g)	≥	1.0	1.0	0.7
苯甲酸[b]/(g/kg)	≤	—	0.03	0.03

[a] 含乳饮料中的蛋白质应为乳蛋白质。

[b] 属于发酵过程产生的苯甲酸；原辅料中带入的苯甲酸应按 GB 2760 执行。

- 标准规定的苯甲酸属于发酵过程产生的，原辅料中带入的苯甲酸应按GB 2760执行。
- 葡萄酒(GB 15037-2006)标明“苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计)(mg/L)≤50
- GB/T 7652-2006 八角中规定二氧化硫≤30mg/kg

如果食品终产品中不允许使用某种食品添加剂，却检出这种食品添加剂	应考虑是否符合带入原则 3.4.1
如果食品配料中不允许使用某种食品添加剂，却在配料中检出，或者食品配料中某种食品添加剂的用量不符合 GB 2760-2014 的规定	应结合该配料的标签标识来判断其是否符合带入原则 3.4.2
如果某种食品终产品及其配料中均不允许使用某种食品添加剂或化学物质，却在食品终产品中检出	在排除食品及其配料未使用该种食品添加剂的情况后，应考虑食品或配料本底带入的可能

4、带入原则带来的问题

- 1）什么情况下考虑带入原则？
- 2）如何计算最大带入量？
- 3）检验报告中带入原则如何表述？

1）什么情况下考虑带入原则?

- 不允许使用某种食品添加剂检出了。

2）最大带入量的计算

- **计算最大带入量的条件**：（1）有允许使用该食品添加剂的配料；（2）该配料中允许使用该食品添加剂的量；（3）该配料在生产产品时的投料比例。
- 计算：

月饼中的柠檬黄带入量

1、焙烤食品馅料中允许使用柠檬黄

2、焙烤食品馅料中馅料限量为0.3

3、一般广式月饼馅料比例约70%

最大带入量初步计算就是：0.3*70%=0.21g/kg

07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限布丁、糕点）	0.3	以柠檬黄计

- 案例1 是带入吗？

肉及肉制品监督抽检不合格产品信息

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	规格型号	商标	生产日期/批号	不合格项目	检验结果	标准值
2	江门市江海区礼乐合兴肉类制品厂	江海区礼乐武东村十八围地段	上海联家超市有限公司大场店	场中路4048号地下一层和地上一层	广式腊肠	250克/包	/	2015/2/1	胭脂红	0.0052g/kg	不得检出
7	浙江省龙游云生肉制品有限公司	龙游湖镇河曲桥	上海世纪联华超市闵行华漕有限公司	北青公路1068号纪翟路888号第18幢甲1-2层	广式香肠	210克/包	图案	2015/3/2	诱惑红	0.0065g/kg	不得检出

08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计

案例2 一波三折的带入原则。

- 某公司生产的南瓜饼，配料表：白糯米粉、饮用水、淀粉、白砂糖、食用葡萄糖、南瓜、**面粉类裹炸粉（小麦粉、饮用水、酵母、食用盐、柠檬黄、日落黄）**、食品添加剂（碳酸氢钠、辣椒红），配料表在包装上有标注。
- 机构检测出柠檬黄0.0042g/kg，日落黄0.0062g/kg，按照GB 2760不得检出作为依据进行了判定。
- 企业提出了异议，称检出的柠檬黄、日落黄是裹炸粉带入，按照GB 2760，裹粉中柠檬黄、日落黄最大使用量0.3g/kg。企业裹炸粉使用量4%，经过计算，允许带入的最大量为0.012g/kg。

是合理带入吗？

- 机构检测出柠檬黄0.0042g/kg，日落黄0.0062g/kg，按照GB 2760不得检出作为依据进行了判定。
- 按照GB 2760，裹粉中柠檬黄、日落黄最大使用量0.3g/kg
- 如果裹炸粉使用量为3%呢？**允许带入的最大量为0.009g/kg.**

是否合理带入还需要注意的问题

- **GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》规定:**

A.2 表A.1列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

$$\frac{0.0042}{0.009}+\frac{0.0062}{0.009}=1.16$$

$$\frac{0.0042}{0.012}+\frac{0.0062}{0.012}=0.87$$

- 启示：检出不允许使用的微量食品添加剂时，要考虑带入原则，还要注意合理带入。

（二）GB 2760的继承关系与关系断绝（使用GB 2760时应注意表A.3）

继承关系：如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。

例如：硫酸铝钾(又名钾明矾)，硫酸铝铵(又名铵明矾)可以用于07.0焙烤食品，则焙烤食品下所有的子类都允许使用含铝明矾。

07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品

关系断绝（使用GB 2760时应注意表A.3）

A.3　表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。

A.4　表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

最典型的当属GB 2760-2007中的06.03小麦粉及其制品允许使用硫酸铝钾、硫酸铝铵，铝的残留量允许100mg/kg。很多机构都认为小麦粉允许使用，但是A.3表（原标准中A.4）中列有06.03.01，实则小麦粉不允许使用。

食品分类号 ***06.03***

食品名称/分类 **小麦粉及其制品**

添加剂名称	功能	最大使用量g/kg	备注
酒石酸氢钾	膨松剂	250	
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	4.0	以磷酸计
硫酸铝钾（钾明矾），硫酸铝铵（铵明矾）	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量≤100mg/kg，（干样品，以Al计）

食品分类号 ***06.03.01***

食品名称/分类 **小麦粉**

添加剂名称	功能	最大使用量g/kg	备注
过氧化苯甲酰	面粉处理剂、漂白剂	0.06	磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂

表 A.4 按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单

食品分类号	食品名称
06.01	原粮
06.02	大米及其制品（大米、米粉、米糕）
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品（挂面）

案例3：继承关系的断绝，果汁与果汁饮料

山梨酸及其钾盐　　sorbic acid, potassium sorbate

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料

表 A.3　按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)

A.4　表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

三、污染物的脱水率

- GB 2762-2017关于脱水率的表述：
- “**限量指标对制品有要求的情况下**，其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。**有特别规定的除外**”。

- 理解：1、即有新鲜食品污染物限量，又有制品污染物限量的，干制品才去考虑脱水率，否则视为标准无限量要求。

  2、干制品的脱水率是按照新鲜食品来进行折算的。

  3、标准中明确有干制品或干重计的，不需要折算。

表 11　食品中多氯联苯限量指标

食品类别(名称)	限量[a] mg/kg
水产动物及其制品	0.5
[a] 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

	总砷	无机砷[b]
谷物及其制品		
谷物(稻谷[a] 除外)	0.5	—
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.5	—
稻谷[a]、糙米、大米	—	0.2
水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)	—	0.5
鱼类及其制品	—	0.1
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.5	—
食用菌及其制品	0.5	—
肉及肉制品	0.5	—

	总汞
水产动物及其制品（肉食性鱼类及其制品除外）	—
肉食性鱼类及其制品	—
谷物及其制品	
稻谷[b]、糙米、大米、玉米、玉米面（渣、片）、小麦、小麦粉	0.02
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜	0.01
食用菌及其制品	0.1
肉及肉制品	
肉类	0.05

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
水果及其制品	
新鲜水果	0.05
食用菌及其制品	
新鲜食用菌(香菇和姬松茸除外)	0.2
香菇	0.5
食用菌制品(姬松茸制品除外)	0.5
豆类及其制品	
豆类	0.2
坚果及籽类	
花生	0.5
肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.1
畜禽肝脏	0.5
畜禽肾脏	1.0
肉制品(肝脏制品、肾脏制品除外)	0.1
肝脏制品	0.5
肾脏制品	1.0

藻类及其制品(螺旋藻及其制品除外)	1.0(干重计)
螺旋藻及其制品	2.0(干重计)
茶叶	5.0
干菊花	5.0
苦丁茶	2.0

表 10　食品中 *N*-二甲基亚硝胺限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
肉及肉制品	
肉制品(肉类罐头除外)	3.0
熟肉干制品	3.0
水产动物及其制品	
水产制品(水产品罐头除外)	4.0
干制水产品	4.0

食品中脱水率的计算

$$X_{干} = \frac{1 - Y_{干}}{1 - Y_{鲜}} X_{鲜}$$

- 其中：X鲜—鲜品污染物限量
  X干—干制食品的污染物限量
  Y鲜——鲜品水分，%
  Y干——干品水分含量，%

榛蘑

（四）餐饮环节的标准应用

- 餐饮环节有没有标准

案例5：在餐饮环节抽到酱猪蹄，如何判定其亚硝酸盐？

- 三十一品类 餐饮食品 表31-3规定，酱卤肉等自制熟肉制品亚硝酸盐判定依据变更为《卫生部、国家食品药品监督管理局2012年第10号公告》，之前2014年、2015年、2016年国抽细则判定依据均为GB 2760。

- 为保证食品安全，确保公众身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，现决定禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐（亚硝酸钠、亚硝酸钾），自公告之日起施行。

如何考虑添加与本底？

NY/T 843—2015

绿色食品　畜禽肉制品

5.4.2　腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品和肉类罐头制品

污染物、兽药残留和食品添加剂限量应符合 GB 2762、中华人民共和国农业部公告第 235 号等食品安全国家标准及相关规定，同时符合表 8 的规定。

表 8　腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧焙烤肉制品、肉干制品及肉类罐头制品污染物、食品添加剂残留限量

单位为毫克每千克

项　　目	指　　标	检验方法
铅(以 Pb 计)	≤0.1	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)	≤0.05	GB/T 5009.17
锡[a](以 Sn 计)	≤100	GB/T 5009.16
亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)	<4	GB 5009.33
[a] 锡仅适用于镀锡罐头。		

NY/T 392-2013 绿色食品 食品添加剂使用准则

5.5 在任何情况下，绿色食品不应使用下列食品添加剂（见表1）。

表1 生产绿色食品不应使用的食品添加剂

食品添加剂功能类别	食品添加剂名称（中国编码系统CNS号）
酸度调节剂	富马酸一钠(01.311)
抗结剂	亚铁氰化钾(02.001)、亚铁氰化钠(02.008)
抗氧化剂	硫代二丙酸二月桂酯(04.012)、4-己基间苯二酚(04.013)
漂白剂	硫黄(05.007)
膨松剂	硫酸铝钾（又名钾明矾）(06.004)、硫酸铝铵（又名铵明矾）(06.005)
着色剂	新红及其铝色淀(08.004)、二氧化钛(08.011)、赤藓红及其铝色淀(08.003)、焦糖色（亚硫酸铵法）(08.109)、焦糖色（加氨生产）(08.110)
护色剂	硝酸钠(09.001)、亚硝酸钠(09.002)、硝酸钾(09.003)、亚硝酸钾(09.004)
乳化剂	山梨醇酐单月桂酸酯（又名司盘20）(10.024)、山梨醇酐单棕榈酸酯（又名司盘40）(10.008)、山梨醇酐单油酸酯（又名司盘80）(10.005)、聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20）(10.025)、聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40）(10.026)、聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）(10.016)
防腐剂	苯甲酸(17.001)、苯甲酸钠(17.002)、乙氧基喹(17.010)、仲丁胺(17.011)、桂醛(17.012)、噻苯咪唑(17.018)、乙萘酚(17.021)、联苯醚（又名二苯醚）(17.022)、2-苯基苯酚钠盐(17.023)、4-苯基苯酚(17.024)、2,4-二氯苯氧乙酸(17.027)

附件

食品抽检不合格信息

序号	标称生产企业名称	标称生产企业地址	被抽样单位名称	被抽样单位地址	食品名称	规格型号	商标	生产日期/批号	不合格项目‖检验结果‖标准值	检验机构	备注
1	葫芦岛市海王府餐饮服务有限责任公司	葫芦岛市龙港区玉皇商城	葫芦岛市海王府餐饮服务有限责任公司	辽宁省葫芦岛市龙港区玉皇商城	酱肘子	/	/	2017/9/13	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)‖2.82mg/kg‖不得使用	铁岭市食品检验检测中心	
2	葫芦岛市富都服务有限责任公司	葫芦岛市龙湾新区海辰路中段	葫芦岛市富都服务有限责任公司	辽宁省葫芦岛市龙湾新区海辰路中段	卤水千层耳	/	/	2017/9/13	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)‖1.15mg/kg‖不得使用	铁岭市食品检验检测中心	
3	葫芦岛凌河酒店有限公司	葫芦岛市龙港区海辰路13-3号楼A	葫芦岛凌河酒店有限公司	辽宁省葫芦岛市龙港区海辰路13-3号楼A	肘子	/	/	2017/9/14	亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)‖2.1mg/kg‖不得使用	铁岭市食品检验检测中心	
4	沈阳市天合园酒店	辽宁省沈阳市皇姑区昆山西路101号	沈阳市天合园酒店	辽宁省沈阳市皇姑区昆山西路101号	酱猪手	/	/	2017/9/6	亚硝酸盐‖8mg/kg‖不得使用	辽宁通正检测有限公司	
5	锦州市伊果食品有限公司	锦州市太和区大薛乡二屯村	双塔区北大街商业城超市	辽宁省朝阳市双塔区北大街	伊果烤瓜籽	260克/袋	伊果	2016/10/23	二氧化硫残留量‖0.017g/kg‖不得使用	辽宁惠康检测评价技术有限	

案例6：餐饮环节中的含铝包子事件

毒包子事件

◆2015年5月1日至6月4日，南山警方对南头辖区的23家馒头包子铺开展清查，检测结果显示有14家店铺馒头、包子的铝残留量均不符合相关标准，涉嫌非法添加含铝“泡打粉”，铝摄入过量有害身体健康。

深圳商报 多媒体数字版

版面导航 标题导航 深圳报业集团系列报刊

下一篇 2015年07月16日 星期四 <上一期 下一期> 放大 缩小 默认

南山14家店铺 售“毒”包子

其中包括一家大型连锁餐饮企业

警方在对涉嫌的“毒包子”进行取样。深圳商报记者 黄顺强

【深圳商报讯】（记者 黄顺）记者昨日获悉，警方日前对南头辖区涉嫌非法添加有毒物质的14家包子铺开展清查行动，查获大量“毒包子”和有毒添加剂，刑事拘留涉案人员共11人。

据悉，南山警方一方面在微信、微博、各大主流网页内广泛收集线索；另一方面在辖区开展走访和摸排工作，掌握辖区馒头包子铺的基本情况。今年5月1日至6月4日，行动小组对南头辖区的23家馒头包子铺开展清查，并对上述样品分批送检。检测结果显示有14家店铺的馒头、包子的铝残留量均不符合过滤出铝残留量，不符合标准，涉嫌非法添加有毒物质。

民警透露，这14家包子铺中，有一家大型连锁餐饮企业。

目前，南山警方全警出动，在辖区各个点进行收网，行动小组从正在营业的14家店铺内均搜出了泡打粉等添加剂，将相关涉案物品与50余名涉案人员一同带回进行调查。

经查，14家馒头包子店铺存在违法事实，主要涉案人员对其在食品内添加含铝“泡打粉”的违法行为供认不讳，目前，11名涉案人员已被拟法刑事拘留。

南山警方提示，广大群众平时在购买馒头包子时，如果发现包子表面过白过亮的，可能添加了含铝“泡打粉”，务必小心购买，一旦发现存在此类现象，请立即向公安机关举

- **GB 2760-2014 《食品添加剂使用标准》**对硫酸铝钾或硫酸铝铵作为膨松剂仅限于粉丝、粉条和豆类制品、面糊、油炸面制品、虾味片、焙烤食品、腌制食品中使用，并对食品铝的残留量做了明确的规定，即：粉丝、粉条铝的残留量≤200mg/kg，其他几类食品铝的残留量≤100mg/kg。
- 泡打粉又称复合膨松剂、发泡粉、发酵粉，主要用于蛋糕、面包、饼干、桃酥等制品的快速制作。通常分为两种，一种是含铝泡打粉，主要含有硫酸铝钾或硫酸铝铵成分，**GB 2760-2014 《食品添加剂使用标准》**明确规定不可在面粉中添加；一种是无铝泡打粉。

案例7：餐饮环节中的微生物超标问题

绝味、久久丫熟肉制品大肠菌群超标事件

熟卤制品大肠杆菌超标，标准不一绝味鸭脖再躺枪

www.jxgdw.com　　2013-09-16 15:11　　来源：今视网

卤味熟食是我国的传统食品，历史悠久，深得广大民众喜爱，原来一直都是农贸市场、零售摊贩等零散售卖，在近十几年，尤其是近几年，一些具有商业敏锐的企业家将这类散装卤味熟食从零散的售卖转为了专卖店售卖，从食品卫生学角度，这样的集中加工和销售方式对产品的安全有了较大程度的提高。

近日，电视栏目《是真的吗》阵对北京地区的超市自制熟食、久久丫、绝味鸭脖等品牌散装熟食进行了抽检，抽检结果显示有部分产品大肠菌群超标，甚至爆表。报道播出后立即引起了众多媒体和消费者的关注，而随着后续的跟踪了解，散装熟食行业标准不一的乱象也浮出水面。

- 加工食品中的微生物污染分为致病菌污染、非致病菌污染和相对致病菌污染。对于预包装食品致病菌污染和相对致病菌污染，我国食品安全国家标准 **GB 29921-2013《食品中致病菌限量》**有严格的规定。
- 目前国家仅规定了预包装食品的致病菌限量，无非预包装即食食品微生物限量标准，在市场流通、餐饮环节出现的非预包装即食食品无标准可依，安全性难以保障。
- 事件是参考 **GB 2726-2005《熟肉制品卫生标准》**中对酱卤肉相关产品的规定，即大肠菌群指标≤150MPN / 100 克。但这个标准主要针对预包装食品，现制现售的食品由于没有包装作为食品与外界的阻隔，是难以达到的；

感谢聆听！
不当之处，请批评指正！

尹华涛
北京市食品安全监控和风险评估中心
国家食品质量安全监督检验中心
49543105@qq.com