

附件 1

本次检验项目

一、蔬菜制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、安赛蜜、柠檬黄、日落黄等 12 个指标。

2. 蔬菜干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等 9 个指标。

3. 干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)等 4 个指标。

4. 腌渍食用菌抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 3 个指标。

二、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.贝类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 13 个指标。

2.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、六六六、乙硫甲胺磷等 16 个指标。

3.菜豆抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、

乙酰甲胺磷等 13 个指标。

4.橙抽检项目包括苯醚甲环唑、克百威、联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氧乐果等 5 个指标。

5.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等 13 个指标。

6.大白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 12 个指标。

7.梨抽检项目包括多菌灵、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

8.莲藕抽检项目包括氧乐果、克百威等 2 个指标。

9.萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 3 个指标。

10.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、溴氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 18 个指标。

11.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果、噻虫嗪、

噻嗪酮等 10 个指标。

12.牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物、地塞米松、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、倍他米松、林可霉素、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、水分等 29 个指标。

13.菜薹抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、啶虫脒、镉(以 Cd 计)、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯等 7 个指标。

14.苹果抽检项目包括敌敌畏、对硫磷、毒死蜱、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、克百威、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

15.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯等 10 个指标。

16.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

17.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd

计)、阿维菌素、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啉虫脒、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯等 16 个指标。

18.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻虫脒、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 14 个指标。

19.鸭肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 13 个指标。

20.羊肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、达氟沙星、氟甲喹、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、氟苯尼考等 26 个指标。

21.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、腈菌唑、克百威等 5 个指标。

22.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵、克百威等 6 个指标。

23.枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰

戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)等 5 个指标。

24.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、替米考星、甲氧苄啶、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、氟苯尼考、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等 29 个指标。

三、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.包子(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)等 5 个指标。

2.馒头花卷(自制)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 5 个指标。

3.熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺等 3 个指标。

4.糕点(自制)抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 5 个指标。

5.油饼油条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 1 个指标。

6.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)等 1 个指标。

7.花生制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等 1 个指标。

8.肉冻皮冻(自制)抽检项目包括铬(以 Cr 计)等 1 个指标。

9.火锅麻辣烫底料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 4 个指标。

10.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等 2 个指标。

11.酱腌菜(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

12.粉丝粉条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 1 个指标。

13.油炸肉类(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 2 个指标。

14.非发酵性豆制品(自制)抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、

铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 5 个指标。

四、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 12 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群等 10 个指标。

3.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、柠檬黄、日落黄、二氧化硫残留量等 9 个指标。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐

(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等 5 个指标。

五、餐饮具

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.复用餐具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等 2 个指标。

2.复用餐具(集中清洗消毒服务单位消毒) 抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等 2 个指标。

六、其他食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.冷链即食食品抽检项目包括沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等 3 个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 5 个指标。

3.工业化豆芽抽检项目包括 6-苜基腺嘌呤(6-BA)、亚硫

酸盐(以 SO₂ 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、铅(以 Pb 计)等 4 个指标。

4.馅料抽检项目包括铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等 6 个指标。

5.其他熟肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等 8 个指标。