

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、粮食加工品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《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.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等 8 个指标。

2.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等 4 个指标。

3.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等 13 个指标。

4.其他谷物粉类制成品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)等 3 个指标。

5.生湿面制品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)、二氧化硫残留量等 4 个指标。

6.发酵面制品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)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群等 5 个指标。

7.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

8.挂面抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

## 二、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 B<sub>1</sub>、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、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 12 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 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)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、蛋白质等 11 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)、蛋白质、二氧化硫残留量等 8 个指标。

### 三、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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈等 4 个指标。

2.草莓抽检项目包括克百威、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉等 8 个指标。

3.橙抽检项目包括克百威、联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷等 4 个指标。

4.葱抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、噻虫嗪等 3 个指标。

5.大白菜抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌

磷等 4 个指标。

6.大蒜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲胺磷、毒死蜱等 4 个指标。

7.淡水虾抽检项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星等 3 个指标。

8.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶等 6 个指标。

9.豆芽抽检项目包括 4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO<sub>2</sub> 计)等 3 个指标。

10.番木瓜抽检项目包括乙酰甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪等 3 个指标。

11.番茄抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 6 个指标。

12.柑、橘抽检项目包括三唑磷、联苯菊酯、丙溴磷、苯醚甲环唑、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等 5 个指标。

13.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等 4 个指标。

14.海水鱼抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲硝唑等 4 个指标。

15.黄瓜抽检项目包括毒死蜱、乙螨唑、甲拌磷、乐果、乙酰甲胺磷等 5 个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、磺胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、

甲氧苄啶等 7 个指标。

17.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、甲氧苄啶等 6 个指标。

18.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪等 6 个指标。

19.豇豆抽检项目包括倍硫磷、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷等 12 个指标。

20.韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

21.辣椒抽检项目包括倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺等 10 个指标。

22.梨抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 8 个指标。

23.萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果等 9 个指标。

24.马铃薯抽检项目包括甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、噻虫

嗪等 4 个指标。

25.牛肉抽检项目包括磺胺类(总量)、克伦特罗、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、水分、林可霉素等 6 个指标。

26.苹果抽检项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果等 6 个指标。

27.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯等 6 个指标。

28.普通白菜抽检项目包括啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷等 5 个指标。

29.其他水产品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物等 3 个指标。

30.茄子抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威、乙酰甲胺磷、氟虫腈等 10 个指标。

31.芹菜抽检项目包括甲拌磷、毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、辛硫磷、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果等 11 个指标。

32.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等 5 个指标。

33.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等 3 个指标。

34.食荚豌豆抽检项目包括噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、烯酰吗啉等 4 个指标。

35.蒜薹抽检项目包括氧乐果、甲胺磷、腐霉利、毒死蜱、敌敌畏等 5 个指标。

36.香蕉抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪等 6 个指标。

37.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物、水分等 7 个指标。

38.茺荑抽检项目包括联苯菊酯等 1 个指标。

39.猪肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氯丙嗪等 5 个指标。

40.猪肉抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、水分等 9 个指标。

#### 四、调味品

##### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717)、《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)、《食品安全国家标准 食醋》(GB 2719)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

##### (二) 检验项目

1.黄豆酱、甜面酱等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)、脱氢乙酸及其钠盐

(以脱氢乙酸计)、氨基酸态氮(以氮计)等 4 个指标。

2.火锅底料、麻辣烫底料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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 6 个指标。

3.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等 10 个指标。

4.料酒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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)等 5 个指标。

5.其他香辛料调味品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量、多菌灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等 4 个指标。

6.其他半固体调味料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)等 3 个指标。

7.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、不挥发酸(以乳酸计)等 4 个指标。

8.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 3 个指标。



9.辣椒酱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)、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)、二氧化硫残留量等5个指标。

10.坚果与籽类的泥(酱)抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等3个指标。

11.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等3个指标。

12.香辛料调味油抽检项目包括过氧化值等1个指标。

13.味精抽检项目包括谷氨酸钠(以干基计)等1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.复用餐饮具(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.复用餐饮具(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。