

附件 1

本次检验项目

一、肉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《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. 酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群等 17 个指标。

2. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、胭脂红、氯霉素、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 12 个指标。

3. 熏烧烤肉制品抽检项目包括纳他霉素残留量、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群等 11

个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括菌落总数、大肠菌群等 2 个指标。

5.腌腊肉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)等 2 个指标。

6.食用血制品抽检项目包括苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV 等 4 个指标。

7.调理肉制品(非速冻) 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)、氯霉素、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)等 6 个指标。

二、淀粉及淀粉制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637)、《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.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 5 个指标。

2.粉丝粉条抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

3.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 A

1计)等1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 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707)、《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.菠菜抽检项目包括氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等9个指标。

2.菜豆抽检项目包括氧乐果、克百威、多菌灵、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、涕灭威、灭蝇胺、氟虫腈、甲胺磷等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、丙溴磷、三唑磷等6个指标。

4.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果、苯醚甲环唑、异菌脲、啉虫脒等15个指标。

5.大白菜抽检项目包括吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、敌敌畏等 6 个指标。

6.淡水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 21 个指标。

7.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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 SO₂ 计)等 4 个指标。

8.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、联苯菊酯、克百威、丙溴磷、苯醚甲环唑、2,4-滴和 2,4-滴钠盐等 7 个指标。

9.海水鱼抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、培氟沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠、挥发性盐基氮等 15 个指标。

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

11.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐

果等 4 个指标。

12.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、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)、氟苯尼考、地美硝唑、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等 19 个指标。

13.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、环丙氨嗪、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、四环素、金霉素、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等 26 个指标。

14.豇豆抽检项目包括倍硫磷、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱等 12 个指标。

15.结球甘蓝抽检项目包括苯醚甲环唑、毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 11 个指标。

16.辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、

克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、乐果、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 24 个指标。

17.芒果抽检项目包括噻虫胺、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、吡虫啉、戊唑醇等 5 个指标。

18.葡萄抽检项目包括联苯菊酯、氯吡脒、氟虫腈、克百威、己唑醇、苯醚甲环唑等 6 个指标。

19.普通白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啉虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 18 个指标。

20.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、涕灭威、噻虫胺、噻虫嗪、吡虫啉、腈菌唑等 20 个指标。

21.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、甲胺磷、氟硅唑、克百威、氧乐果、溴氰菊酯等 11 个指标。

22.鲜食用菌抽检项目包括镉(以 Cd 计)、甲氨基阿维菌

素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯等 4 个指标。

23.羊肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氟啶酮等 11 个指标。

24.猪肉抽检项目包括氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、喹乙醇、磺胺类(总量)、氟苯尼考、多西环素、氯丙啶、地塞米松、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲硝唑等 16 个指标。

25.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、多菌灵、甲拌磷等 9 个指标。

四、调味品

(一) 抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》(GB/T 18186)、《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. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、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、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 8 个指标。

3. 酱油抽检项目包括氨基酸态氮(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)、菌落总数等 5 个指标。

4. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 3 个指标。

5. 普通食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等 8 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)、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B 等 6 个指标。

7. 食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)等 7 个指标。

8.味精抽检项目包括谷氨酸钠等 1 个指标。

9.其他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)、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)、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)等 7 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)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、沙门氏菌等 5 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、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠等 7 个指标。

12.其他液体调味料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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群等 6 个指标。

五、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716)、《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.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分等 2 个指标。

2.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) 等 1 个指标。

3. 酱腌菜(自制) 抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量等 2 个指标。

六、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

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。