

附件 1

本次检验项目

一、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》(GB 25190)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(2011年第10号)、《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. 灭菌乳抽检项目包括商业无菌、脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、丙二醇等 12 个指标。

2. 发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、阿斯巴甜、三氯蔗糖等 18 个指标。

3. 调制乳抽检项目包括商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脂肪、蛋白质、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总

砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、阿斯巴甜、三氯蔗糖等 12 个指标。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、脂肪、三聚氰胺等 3 个指标。

二、食用油、油脂及其制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716)、《大豆油》(GB/T 1535)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《花生油》(GB/T 1534)、《菜籽油》(GB/T 1536)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、过氧化值、铅(以 Pb 计)等 6 个指标。

2.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素 B₁等 10 个指标。

3.油茶籽油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 6 个指标。

4.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残

留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素 B₁ 等 10 个指标。

5.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量等 5 个指标。

6.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、乙基麦芽酚、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等 10 个指标。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等 10 个指标。

8.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残留量、铅(以 Pb 计)、过氧化值、酸价(以 KOH 计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、黄曲霉毒素 B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等 11 个指标。

三、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)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖等 12 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、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)等 7 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)、二氧化硫残留量、碱性嫩黄、蛋白质等 9 个指标。

四、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)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素等 12 个指标。

2.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 12 个指标。

3.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、甲拌磷、虫螨腈、阿维菌素、霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、三唑磷等 15 个指标。

4.淡水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、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、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、孔雀石绿、五氯酚酸钠等 18 个指标。

5.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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠等 23 个指标。

6. 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)、总汞(以 Hg 计)等 5 个指标。

7. 番木瓜抽检项目包括噻虫胺、噻虫嗪、阿维菌素、乙酰甲胺磷、甲胺磷、苯醚甲环唑、吡虫啉等 7 个指标。

8. 番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉等 15 个指标。

9. 柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、水胺硫磷、毒死蜱、杀扑磷、狄氏剂、甲拌磷等 18 个指标。

10. 海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、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、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、

洛美沙星、二氧化硫残留量、孔雀石绿、五氯酚酸钠等 18 个指标。

11.海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、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西泮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠、组胺等 24 个指标。

12.胡萝卜抽检项目包括氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

13.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。

14.鸡肉抽检项目包括镉(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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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)、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、

氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、环丙氨嗪、甲氧苄啶、替米考星、挥发性盐基氮等 29 个指标。

15.姜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等 15 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、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰三唑磷、丙溴磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷等 28 个指标。

17.梨抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、毒死蜱等 9 个指标。

18.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)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等 15 个指标。

19.牛肉抽检项目包括镉(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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、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、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素、挥发性盐基氮等 28 个指标。

20.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷等 10 个指标。

21.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、啶虫脒、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、甲胺磷、水胺硫磷等 20 个指标。

22.其他水产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯霉素、孔雀石绿、磺胺类(总量)等 9 个指标。

23.茄子抽检项目包括镉(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、甲胺磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 21 个指标。

24.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、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等 29 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、联苯菊酯、噻唑膦、狄氏剂、百菌清、烯唑醇、氟环唑、多菌灵、甲拌磷等 15 个指标。

26.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、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)、达氟沙星、氟甲喹、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氯霉素、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)等 24 个指标。

27.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、氯霉素、五氯酚酸钠、特布他林、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、喹乙醇、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、氯丙嗪、地塞米松、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 18 个指标。

28.杨梅抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、

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

五、粮食加工品

(一) 抽检依据

抽检依据是卫生部等 7 部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》(卫生部公告[2011]第 4 号)、《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 B₁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 B₁、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A 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 B₁、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.谷物加工品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁等 3 个指标。

5.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、菌落总数等 6 个指标。

6.挂面抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计、铅(以 Pb 计)等 2 个指标。

7.米粉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、大肠菌群、菌落总数等 6 个指标。

六、炒货食品及坚果制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300)、《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.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素 B₁ 等 11 个指标。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、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)、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素 B₁ 等 12 个指标。

七、饮料

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101)、《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. 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、展青霉素、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)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、大肠菌群、霉菌、酵母、菌落总数等 16 个指标。

2. 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因等 2 个指标。

3. 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)等 10 个指标。

4. 饮用纯净水抽检项目包括溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌等 3 个指标。

5. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO₃⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、界限指标-偏硅酸、镍、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以

Cd 计)、总汞(以 Hg 计)等 11 个指标。

6.其他饮料抽检项目包括糖精钠(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)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、亮蓝、菌落总数等 14 个指标。

八、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。