

本次检验项目

一、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 Al 计)等 1 个指标。

二、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 1

0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脂肪、蛋白质、三聚氰胺等3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、三聚氰胺等11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。

5.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、霉菌、三聚氰胺等7个指标。

三、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)、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 11 个指标。

四、水果制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884)、《果酱》(GB/T 22474)、《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.果酱抽检项目包括霉菌计数、铅(以 Pb 计)、菌落总数、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等 5 个指标。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、苋菜红、日落黄、铅(以 Pb 计)、脱氢乙

酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亮蓝、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、霉菌、胭脂红、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠等 16 个指标。

3.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括二氧化硫残留量、克百威、铅(以 Pb 计)、啉虫脒、毒死蜱、吡虫啉等 6 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)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁等 5 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)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、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 8 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.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、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

六、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.其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O_2 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 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。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等 6 个指标。

3.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)、日落黄、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、菌落总数等 11 个指标。

七、蜂产品

(一) 抽检依据

抽检依据是《蜂王浆》(GB 9697)等标准及产品明示

标准和指标的要求。

（二）检验项目

蜂王浆(含蜂王浆冻干品)抽检项目包括 10-羟基-2-癸烯酸、酸度等 2 个指标。

八、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.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果等 7 个指标。

2.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)等 20 个指标。

3.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、乙酰甲胺磷等 14 个指标。

4.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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 19 个指标。

5.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、培氟沙星、挥发性盐基氮、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑等 10 个指标。

6.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。

7.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。

8.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。

9.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。

10.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、二氧化硫残留量等 16 个指标。

11.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、乐果、氯唑磷、灭多威、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等 27 个指标。

12.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒

死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、乙酰甲胺磷、敌敌畏、乐果、水胺硫磷、对硫磷、灭多威等 26 个指标。

13.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、三唑磷等 26 个指标。

14.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、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 12 个指标。

15.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、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、百菌清等 19 个指标。

16.牛肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、土霉素、

地塞米松、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、五氯酚酸钠、水分、挥发性盐基氮等 18 个指标。

17.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、啉虫脒、甲拌磷、氧乐果等 13 个指标。

18.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等 16 个指标。

19.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、氟虫腈等 18 个指标。

20.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)、环丙氨嗪等 11 个指标。

21.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)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、甲硝唑等 21 个指标。

22.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、毒死蜱等 15 个指标。

23.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、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。

九、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。