

附件 1

本次检验项目

一、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)、二氧化硫残留量等 2 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 B₁等 3 个指标。

11.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠等 2 个指标。

12.香辛料调味油抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等 2 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.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。

2.淡水鱼抽检项目包括多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、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、磺胺类(总量)、甲氧苄啶等 10 个指标。

3.番茄抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷、吡唑醚菌酯等 7 个指标。

4.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。

5.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)、挥发性盐基氮等 5 个指标。

6.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。

7.胡萝卜抽检项目包括氟虫腓、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱等 4 个指标。

8.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。

9.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腓、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、磺胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶等 13 个指标。

10.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、甲氧苄啶等 18 个指标。

11.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。

12.辣椒抽检项目包括倍硫磷、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腓、甲拌磷、克百威、乐果、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、乙酰甲胺磷、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、氧乐果等 17 个指标。

13.马铃薯抽检项目包括甲拌磷、氧乐果、氟虫腓、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 8 个指标。

14.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）、甲氧苄啶、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、林可霉素等 18 个指标。

15.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、克百威、氧乐果、噻虫胺、毒死蜱、氟虫腈等 6 个指标。

16.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。

17.洋葱抽检项目包括久效磷、甲胺磷、氧乐果、甲拌磷等 4 个指标。

18.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、林可霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、呋喃唑酮代谢物、水分等 15 个指标。

19.食荚豌豆抽检项目包括烯酰吗啉、噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵等 4 个指标。

20.猪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、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、

五氯酚酸钠(以五氯酚计)、替米考星、甲氧苄啶、特布他林、水分等 21 个指标。

三、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。