

附件 1

本次检验项目

一、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 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《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 植物油》(GB 2716)、《玉米油》(GB/T 19111)、《大豆油》(GB/T 1535)、GB/T 40851-2021《食用调和油》、《芝麻油》(GB/T 8233)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酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚等 7 个指标。

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

3. 芝麻油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚等 6 个指标。

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

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

6. 其他食用植物油 (半精炼、全精炼) 抽检项目包括酸价 (KOH)、过氧化值、总砷 (以 As 计)、铅 (以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、苯并 [a] 芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚 (BHA)、二丁基羟基甲苯 (BHT)、特丁基对苯二酚 (TBHQ) 等 10 个指标。

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

8. 橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括酸价 (KOH)、过氧化值、铅 (以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ) 等 5 个指标。

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

二、婴幼儿配方食品

(一) 抽检依据

抽检依据是卫生部、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 较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767)、《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 婴儿配方食品》(GB 10765)、《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. 乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括果糖、蔗糖、香兰素、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、克罗诺杆菌属(阪崎肠杆菌)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、黄曲霉毒素 M₁、亚硝酸盐、硝酸盐、锡、铅、灰分、杂质度、水分、低聚果糖、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳四烯酸(AA/ARA)、二十二碳六烯酸(DHA)、左旋肉碱、牛磺酸、硒、肌醇、胆碱、钙磷比值、碘、氯、磷、钙、铁、锌、锰、叶酸、铜、钾、钠、生物素、维生素 C、泛酸、镁、烟酸(烟酰胺)、维生素 B₁₂、维生素 B₆、维生素 B₂、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 E、维生素 A、维生素 D、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、亚油酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、α-亚麻酸、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、脂肪、蛋白质、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、多聚果糖、乙基香兰素等 69 个指标。

2. 乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、锡、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、果糖、蔗糖等 65 个指标。

3. 幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酸、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与

总脂肪酸比值、低聚果糖、多聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅、硝酸盐、亚硝酸盐、黄曲霉毒素 M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、锡等 59 个指标。

三、薯类和膨化食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）、《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. 干制薯类抽检项目包括大肠菌群、酸价（以脂肪计）（KOH）、铅（以 Pb 计）、菌落总数、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、过氧化值（以脂肪计）等 7 个指标。

2. 含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、酸价（以脂肪计）（KOH）、糖精钠（以糖精计）、菌落总数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、过氧化值（以脂肪计）、水分、黄曲霉毒素 B₁、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）等 12 个指标。

四、可可及焙烤咖啡产品

（一）抽检依据

抽检依据是《焙炒咖啡》（NY/T 605）、《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

焙炒咖啡抽检项目包括赭曲霉毒素 A、铅(以 Pb 计)等 2 个指标。

五、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. 辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 22 个指标。

2. 梨抽检项目包括多菌灵、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

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

4. 鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫脒、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、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、地克珠利、托曲珠利等 21 个指标。

5. 苹果抽检项目包括敌敌畏、对硫磷、毒死蜱、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、克百威、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

6. 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)、阿维菌素、对硫磷、氟虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、溴氰菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 18 个指标。

7. 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)、腐霉利、甲胺磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

8. 牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃西林代谢物、地塞米松、氯霉素、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、倍他米松、林可霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)等 17 个指标。

9. 猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、替米考星、甲氧苄啶、多西环素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、氟苯尼考、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(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、水分等 30 个指标。

10. 黄瓜抽检项目包括毒死蜱、乙螨唑、甲拌磷、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、阿维菌素、噻虫嗪等 8 个指标。

11. 芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、辛硫磷、氧乐果、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等 23 个指标。

12. 鲜食用菌抽检项目包括镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 6 个指标。

13. 香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、狄氏剂等 15 个指标。

14. 大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

15. 南瓜抽检项目包括甲拌磷、乙酰甲胺磷、吡虫啉等 3 个指标。

16. 枣抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、糖精钠(以糖精计)等 5 个指标。

17. 草莓抽检项目包括阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯啶吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷等 9 个指标。

18. 淡水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 9 个指标。

19. 冬瓜抽检项目包括毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、啉虫脒等 4 个指标。

20. 豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 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 5 个指标。

21. 豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啉虫脒、毒死

啉、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、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 21 个指标。

22. 橙抽检项目包括丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、狄氏剂等 11 个指标。

六、保健食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740)、《中国药典》(2015 年版四部)明胶空心胶囊项下、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

(二) 检验项目

保健食品抽检项目包括总砷、总汞、硬胶囊壳中的铬、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、水分、灰分、蛋白质、铅、洛伐他汀、崩解时限、钙、硒、维生素 C、铁、锌、维生素 A、维生素 D₃、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酰胺、泛酸、维生素 E、镁、生物素、霉菌、酵母、10-羟基- α -癸烯酸、 β -胡萝卜素、维生素 D、酸价、过氧化值、大豆异黄酮、牛磺酸、茶多酚、二十碳五烯酸、二十二碳六烯酸、免疫球蛋白 IgG、铜、原花青素、铬、辅酶 Q₁₀、氨基酸总量、DHA+EPA、锰、叶酸、可溶性固形物、溶化性、褪黑素、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌等

56 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. 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. 固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 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)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 12 个指标。

3. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO_3^- 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、镍、界限指标-锶、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、界限指标-偏硅酸等 12 个指标。

4. 茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数等 4 个指标。

5. 蛋白饮料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)、商业无菌、蛋白质、霉菌、酵母、大肠菌群、菌落总数、三聚氰胺等 10 个指标。

6. 饮用纯净水抽检项目包括电导率 $[(25 \pm 1) ^\circ\text{C}]$ 、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 11 个指标。

7. 其他饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、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、亮蓝、大肠菌群、霉菌、酵母、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等 15 个指标。

8. 碳酸饮料(汽水) 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母、二氧化碳气容量(20°C)等 8 个指标。

八、餐饮食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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. 非发酵性豆制品(自制)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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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)等 5 个指标。

2. 火锅麻辣烫底料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 4 个指标。

3. 煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等 2 个指标。

4. 粉丝粉条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 A1 计)等 1 个指标。

5. 糕点(自制)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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 A1 计)等 5 个指标。

6. 油炸肉类(自制)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)等 2 个指标。

7. 酱卤肉制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 1 个指标。

8. 馒头花卷(自制)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)等 5 个指标。

9. 熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺等 3 个指标。

10. 油饼油条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 A1 计)等 1 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。