

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、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.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。

2.煎炸过程用油抽检项目包括抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等 2 个指标。

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

4.酱卤肉制品(自制)抽检项目包括镉(以 Cd 计)等 1 个指标。

5.奶茶(自制)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 1 个指标。

6.包子(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)、糖精钠(以糖精计)、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)等 5 个指标。

7.花生制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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 4 个指标。

8.糕点（自制）抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、双乙酸钠、纳他霉素残留量等 9 个指标。

9.酱腌菜(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

10.其他调理肉类(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 3 个指标。

11.肉灌肠类(自制)抽检项目包括镉(以 Cd 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 4 个指标。

12.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。

13.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 1 个指标。

14.面包（自制）抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 Al 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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等 7 个指标。

## 二、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 167

40)、《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 D<sub>3</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酰胺、泛酸、维生素 E、镁、生物素、霉菌、酵母、10-羟基- $\alpha$ -癸烯酸、 $\beta$ -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 Q<sub>10</sub>、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。

## 三、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)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、纳他霉素残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、糖精钠(以糖精计)、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌等 23 个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅(以 Pb 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)、纳他霉素残留量、胭脂红、诱惑红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、糖精钠(以糖精计)等 20 个指标。

3.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括氯霉素、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)、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

#### 四、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.粉丝粉条抽检项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 16 个指标。

2.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)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 6 个指标。

3.其他淀粉制品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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 15 个指标。

## 五、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)、《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.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、日落黄、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、胭脂红、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、乙二胺四乙

酸二钠等 17 个指标。

2.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、日落黄、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、胭脂红、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、糖精钠(以糖精计)等 17 个指标。

3.果酱抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 5 个指标。

## 六、其他食品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 食品中致病菌限量》(GB 29921)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

1.冷链即食食品抽检项目包括沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等 3 个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 5 个指标。

3.菌粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、乳酸菌活菌数等 3 个指标。

4.工业化豆芽抽检项目包括 6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO<sub>2</sub> 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、铅(以

Pb 计)等 4 个指标。

## 七、冷冻饮品

### (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 冷冻饮品和制作料》(GB 2759) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他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、菌落总数、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三氯蔗糖、安赛蜜、蛋白质等 9 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 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.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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、水分等 17 个指标。

2.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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

3.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、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 29 个指标。

4.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、啶虫脒、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。

5.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

6.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、啉虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

7.桃抽检项目包括敌敌畏、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 8 个指标。

8.菜豆抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

9.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 17 个指标。

10.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、甲氧苄啶、氯霉素、磺胺类(总量)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、挥发性盐基氮、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、甲硝唑、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 28 个指标。

11.番茄抽检项目包括敌敌畏、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、吡唑醚菌酯、腐霉利、噻虫嗪、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷等 17 个指标。

12.韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、六六六、乐果、敌敌畏等 27 个指标。

13.鲜食用菌抽检项目包括镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、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。

14.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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、六六六、乙酰甲胺磷等 18 个指标。

15.淡水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟

沙星、诺氟沙星等 10 个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、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。

17.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。

18.萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、氧乐果等 7 个指标。

19.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、六六六、克百威、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量等 15 个指标。

20.荔枝抽检项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果等 12 个指标。

21.杨梅抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、敌敌畏、三氯蔗糖、氧乐果、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 7 个指

标。

22.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵等6个指标。

23.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、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等15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。