# 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。

- 1.其他食用植物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 B<sub>1</sub> 、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。
- 2.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。
- 3.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 Bi、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。
- 4.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。

- 5.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 B<sub>1</sub>、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。
- 6.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 Bi、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.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。
- 8.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、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<sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub>-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℃)等8个指标。
- 3.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸)、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。
- 4.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。
- 5.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub>-计)、 溴酸盐、硝酸盐(以 NO<sub>3</sub>-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。
- 6.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 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。

- 7.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。
- 8.饮用纯净水抽检项目包括电导率[(25±1)℃]、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11个指标。

### 三、酒类

### (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 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757)、《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。

- 1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、安赛蜜等 8 个指标。
- 2.葡萄酒抽检项目包括亮蓝、酸性红、诱惑红、苋菜红、赤藓红、胭脂红、新红、日落黄、柠檬黄、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、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)、甲醇、酒精度等17个指标。
  - 3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括甲

醇、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、酒精度、氰化物(以 HCN 计)等 5 个指标。

- 4.果酒抽检项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、二氧化硫残留量、酸性红等7个指标。
- 5.其他发酵酒抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、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)、酒精度等6个指标。

### 四、蔬菜制品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)、《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。

- 1.酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、安赛蜜、柠檬黄、日落黄等 12 个指标。
- 2.蔬菜干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、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、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等 9 个指标。
  - 3.干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸

计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)等 4 个指标。

4.腌渍食用菌抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以 苯甲酸计)等 3 个指标。

### 五、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.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。
- 2.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。

# 六、水产制品

# (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 食品添加剂使用标准》 (GB 2760)、《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (二) 检验项目

- 1.预制动物性水产干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)、过氧化值(以 脂肪计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红等6个指标。
- 2.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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)、甜蜜素(以环 已基氨基磺酸计)等 6 个指标。
- 3.藻类干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群等 3 个指标。
- 4.其他水产制品抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等7个指标。

# 七、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。

- 1.贝类抽检项目包括铅(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)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等17个指标。
- 2.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈等 10 个指标。
- 3.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。
- 4.其他水产品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙

星、氧氟沙星、诺氟沙星、氯霉素等9个指标。

5.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、甲砜霉素、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。

6.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、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)、磺胺类(总量)、达氟沙星、氟甲喹、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、氟苯尼考等 25 个指标。

7.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。

- 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、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。
  - 9. 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。
- 10.甜椒抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、克百威、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、吡虫啉等12个指标。
- 11.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、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、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。
- 12.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、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)、氯霉素、氟苯尼考、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 23 个指标。
- 13.海水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啶、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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)、 呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、组胺等 24 个指标。

- 14.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总碑(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、对硫磷、氟虫腈、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。
- 15.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、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、敌敌畏、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、氧乐果等 22 个指标。
- 16.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、丙环唑、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13个指标。
- 17.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。
- 18.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。

- 19.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 SO<sub>2</sub> 计)等 5 个指标。
- 20.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。
- 21.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。
- 22. 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。
- 23.其他禽蛋抽检项目包括多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)等3个指标。
- 24.甘薯抽检项目包括毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊

酯、甲基硫菌灵等7个指标。

- 25.油桃抽检项目包括甲胺磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、苯醚甲环唑、噻虫胺等6个指标。
- 26.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。
- 27.豇豆抽检项目包括阿维菌素、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、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。
- 28.甜瓜类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、乙酰甲胺磷、氧乐果、烯酰吗啉、克百威等 6 个指标。
- 29.西瓜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、苯醚甲环唑、辛硫磷、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果等 10 个指标。
- 30.其他禽副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素等3个指标。
- 31.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。

- 32.杏抽检项目包括克百威、氧乐果、氟硅唑、腈苯唑、 抗蚜威等 5 个指标。
- 33.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。
- 34.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、 氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭 威等 6 个指标。
- 35.淡水蟹抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿等3个指标。
- 36. 茎用莴苣抽检项目包括镉(以 Cd 计)、毒死蜱、甲拌磷、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 5 个指标。
- 37.其他畜副产品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林等 8 个指标。
- 38.其他禽肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、 多西环素、甲硝唑、环丙氨嗪等8个指标。
- 39.青蒜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 4 个指标。
- 40.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。

41.甜椒抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、克百威、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、吡虫啉等12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。

- 1.馒头花卷(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。
- 2.酱卤肉制品(自制)抽检项目包括镉(以 Cd 计)等1个指标。
- 3.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AI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。
- 4.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。

- 5.油饼油条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等1个指标。
- 6.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al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。