

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 植物油》(GB 2716)、《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.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)等 3 个指标。

2.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)等 3 个指标。

3.糕点(自制) 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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等 4 个指标。

4.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分等 2 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.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。

7.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(即以食海蜇中 Al 计等)等 1 个指标。

8.配制酒(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 4 个指标。

9.肉冻皮冻(自制)抽检项目包括铬(以 Cr 计)等 1 个指标。

10.熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)等 2 个指标。

11.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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 5 个指标。

12.花生制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等 1 个指标。

二、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。

(二) 检验项目

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)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以

Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等 10 个指标。

2. 蔬菜干制品抽检项目包括铅(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)、二氧化硫残留量等 4 个指标。

3. 腌渍食用菌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)、阿斯巴甜等 4 个指标。

4. 干制食用菌抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 4 个指标。

三、方便食品

(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 方便面》(GB 17400)、《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. 油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、大肠菌群、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、水分等 5 个指标。

2. 调味面制品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、三氯蔗糖、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)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 12 个指标。

3.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数等 10 个指标。

四、蜂产品

(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)、《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963)、《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 食品中污染物限量》(GB 2762)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、洛硝达唑、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖、霉菌计数、氟胺氰菊酯、甲硝唑、果糖和葡萄糖、铅(以 Pb 计)、菌落总数、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星等 18 个指标。

2.蜂产品制品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸

计)、菌落总数等 2 个指标。

3.蜂花粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 4 个指标。

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

五、蛋制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749)、《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 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.再制蛋抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、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)、沙门氏菌、商业无菌等 7 个指标。

2.其他类抽检项目包括铅(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)等 3 个指标。

六、罐头

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 罐头食品》(GB 7098)、《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. 水产动物类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、无机砷(以 As 计)、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)、商业无菌、铅(以 Pb 计)等 7 个指标。

2. 水果类罐头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)、苋菜红、铅(以 Pb 计)、赤藓红、诱惑红、日落黄、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)、柠檬黄、商业无菌、胭脂红、亮蓝等 14 个指标。

3. 畜禽肉类罐头抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、商业无菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等 6 个指标。

4. 蔬菜类罐头抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、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)、商业无菌、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量等 7 个指标。

5. 其他罐头抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、商业无菌、黄曲霉毒素 B₁等 6 个指标。

七、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30

616)、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》(GB 26687)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1. 复配食品添加剂抽检项目包括铅(Pb)、砷(以As计)等2个指标。

2. 食品用香精抽检项目包括重金属(以Pb计)含量、砷(以As计)含量等2个指标。

八、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山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以Al计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

九、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、啉虫脒、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)、氟苯尼考、甲氧苄啉、甲硝唑、五氯酚酸钠等24个指标。

3.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、杀扑磷、狄氏剂、

甲拌磷等 18 个指标。

4.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、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

5.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、氟虫腓、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。

6.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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)、多西环素、尼卡巴嗪、甲氧苄啶、甲硝唑、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氟苯尼考、土霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 20 个指标。

7.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫胺、噻虫嗪等 9 个指标。

8.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。

9.牛肉抽检项目包括镉(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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、挥发性盐基氮、氯霉素、甲氧苄啶、多西环素、地塞米松、氟苯尼考、呋喃西林代谢物、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分等 28 个指标。

10.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、甲拌磷、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷等 12 个指标。

11.其他禽副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物等 1 个指标。

12.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、水胺硫磷、克百威、氧乐果、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪等 7 个指标。

13.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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲基异柳磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、腈菌唑、吡虫啉、呋虫胺、倍硫磷等 24 个指标。

14.羊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、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、林可霉素等 13 个指标。

15.猪肉抽检项目包括镉(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、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、替米考星、甲氧苄啶、挥发性盐基氮等 28 个指标。

16.番木瓜抽检项目包括噻虫胺、噻虫嗪、阿维菌素、乙酰甲胺磷、甲胺磷等 5 个指标。

17.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、联苯菊酯、噻唑膦、狄氏剂、百菌清、烯唑醇、氟环唑、多菌灵等 14 个指标。

18.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果等 6 个指标。

十、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.酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺等 19 个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(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)、胭脂红、氯霉素、纳他霉素残留量、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 18 个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、纳他霉素残留量、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)、胭脂红、苯并[a]芘、氯霉素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 18 个指标。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、沙门氏菌、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)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、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、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺等 16 个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、铅(以 Pb 计)等 7 个指标。

6.食用血制品抽检项目包括苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV 等 4 个指标。

7.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(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)、氯霉素、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)等 6 个指标。

十一、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.果蔬汁类及其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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、大肠菌群、霉菌、酵母、菌落总数等

11 个指标。

2.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因等 2 个指标。

3.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。

4.饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率 $[(25 \pm 1)^\circ C]$ 、耗氧量(以 O_2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)等 11 个指标。

5.饮用天然矿泉水抽检项目包括溴酸盐、铜绿假单胞菌、界限指标-偏硅酸等 3 个指标。

6.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群等 3 个指标。

7.固体饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、铅(以 Pb 计)等 8 个指标。

8.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。

十二、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

1.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。

2.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒) 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。