

附件 1

本次检验项目

一、乳制品

(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 灭菌乳》(GB 25190)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302)、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 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. 灭菌乳抽检项目包括非脂乳固体、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、脂肪、商业无菌、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 12 个指标。

2. 发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 16 个指标。

3. 调制乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、蛋白质、脂肪、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、商业无菌等 10 个指标。

4. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检

项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、菌落总数等 5 个指标。

5.干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌等 7 个指标。

6.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等 9 个指标。

7.高温杀菌乳抽检项目包括抽检项目包括酸度、蛋白质、三聚氰胺、沙门氏菌、菌落总数、大肠菌群等 6 个指标。

8.奶片、奶条等固态成型产品抽检项目包括沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质等 4 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.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。

2.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、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、镉(以 Cd 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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、甲硝唑等 17 个指标。

3.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。

4.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。

5.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲基硫菌灵等 7 个指标。

6.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。

7.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、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)、诺氟沙星、二氧化硫残留量、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 13 个指标。

8.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)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、挥发性盐基氮、组胺等 18 个指标。

9.胡萝卜抽检项目包括毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷等 6 个指标。

10.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪、异丙威等 14 个指标。

11.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。

12.鸡肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氧氟沙星、甲硝唑等 5 个指标。

13.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。

14.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、倍硫磷、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)等 18 个指标。

15.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪等 6 个指标。

16.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、氧乐果等 19 个指标。

17.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、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、乙酰甲胺磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 29 个指标。

18.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、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、啉虫脒、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 21 个指标。

19.其他禽蛋抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)等 2 个指标。

20.其他水产品抽检项目包括镉(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)、呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星等 8 个指标。

21.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、甲胺磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲拌磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 15 个指标。

22.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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、辛硫磷、氧乐果、敌敌

畏、涕灭威、噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺等 19 个指标。

23. 山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 3 个指标。

24. 石榴抽检项目包括苯醚甲环唑、硫环磷、克百威、硫线磷、敌百虫等 5 个指标。

25. 桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 12 个指标。

26. 甜瓜类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷等 6 个指标。

27. 甜椒抽检项目包括倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、克百威、噻虫胺、噻虫嗪等 6 个指标。

28. 杨梅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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、敌敌畏、氧乐果等 8 个指标。

29. 西瓜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、苯醚甲环唑、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果等 7 个指标。

30. 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、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等 17 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镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌等 22 个指标。

2. 熟肉干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、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、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)、总砷(以 As 计)等 16 个指标。

3. 熏烧烤肉制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、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、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 22 个指标。

4.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、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等 19 个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素、诱惑红、苋菜红、酸性红等 11 个指标。

6.油炸肉制品抽检项目包括 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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等 8 个指标。

7.调理肉制品(非速冻) 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素等 5 个指标。

8.发酵肉制品抽检项目包括纳他霉素残留量、亚硝酸盐

(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌等 8 个指标。

四、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)、《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.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群等 4 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(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)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等 13 个指标。

3.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、柠檬黄、日落黄、二氧化硫残留量等 9 个指标。

4.大豆蛋白类制品等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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等 5 个指标。

五、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。