

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、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

1.蜂蜜抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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 16 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、柠檬黄、日落黄等 4 个指标。

3.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、呋喃西林代谢物等 3 个指标。

4.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。

## 二、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 2

749)、《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)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大肠菌群、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等 6 个指标。

2.其他类抽检项目包括铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、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。

## 三、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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 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 16 个指标。

2.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。

3.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。

4.番茄抽检项目包括毒死蜱、镉(以 Cd 计)、噻虫嗪、吡唑醚菌酯等 4 个指标。

5.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、甲拌磷、狄氏剂、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、三唑磷、克百威、毒死蜱、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、联苯菊酯、丙溴磷、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、抑霉唑等 16 个指标。

6.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。

7.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。

8. 黄瓜抽检项目包括毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪等 7 个指标。

9. 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、地克珠利、托曲珠利等 15 个指标。

10. 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。

11. 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。

12. 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。

13. 辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、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、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、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 23 个指标。

14.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。

15.梨抽检项目包括敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水多菌灵、噻虫嗪等 7 个指标。

16.萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 3 个指标。

17.马铃薯抽检项目包括甲拌磷、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 4 个指标。

18.苹果抽检项目包括毒死蜱、克百威、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 5 个指标。

19.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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)、阿维菌素、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、氧乐果等 16 个指标。

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

21.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。

22.洋葱抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氧乐果、毒死蜱、久效磷等 5 个指标。

23.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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯丙嗪等19个指标。

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

2.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。

3.饮用纯净水抽检项目包括电导率 $[(25 \pm 1)^\circ C]$ 、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。

4.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、展青霉素、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)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母等 16 个指标。

5.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。

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.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、溴酸盐、硝酸盐(以  $\text{NO}_3^-$  计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、镍、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 11 个指标。

8.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。

9.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、二氧化碳气容量等 8 个指标。

## 五、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)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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 9 个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等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)、铝的残留量(干样品,以 Al 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、铅(以 Pb 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、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、碱性嫩黄等 10 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。

## 六、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、致泻大肠埃希氏菌等 14 个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 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等 17 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)、糖精钠(以糖精计)、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等 17 个指标。

5.腌腊肉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)、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 8 个指标。

## 七、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.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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖

精计)等 5 个指标。

2.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等 2 个指标。

7.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)等 4 个指标。