

## 附件 1

# 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。

### (二) 检验项目

1.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.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。

3.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。

4.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。

5.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。

6.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。

7.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 B<sub>1</sub>、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。

8.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。

9.食用植物调和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)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、乙基麦芽酚等 10 个指标。

## 二、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. 发酵乳抽检项目包括霉菌、酵母、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>等 16 个指标。

2. 灭菌乳抽检项目包括总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、非脂乳固体、酸度、蛋白质、脂肪、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、商业无菌、总汞(以 Hg 计)、三聚氰胺、丙二醇等 12 个指标。

3. 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。

4. 调制乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、商业无菌、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、脂肪、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 14 个指标。

5. 巴氏杀菌乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、丙二醇等 3 个指标。

6. 高温杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙

门氏菌、菌落总数、大肠菌群等 6 个指标。

### 三、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.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。

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.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。

### 四、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. 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。

3. 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。

4. 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

5. 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。

6.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。

7.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。

8.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、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(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 26 个指标。

9.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)、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。

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.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、二氧化硫残留量、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮等 20 个指标。

12.马铃薯抽检项目包括镉(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、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。

13.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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)等 17 个指标。

14.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈等 10 个指标。

15.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 A

s 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、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 30 个指标。

16. 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。

17. 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。

18. 结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

19. 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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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。

20. 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。

21. 鸡肝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(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、环丙氨嗪等 7 个指标。



22.结球莴苣抽检项目包括水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、甲拌磷、吡虫啉等 5 个指标。

23.青花菜抽检项目包括毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷等 4 个指标。

24.茼蒿抽检项目包括氧乐果、毒死蜱、克百威、甲拌磷、啶虫脒等 5 个指标。

25.叶芥菜抽检项目包括氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、啶虫脒、百菌清、甲拌磷等 6 个指标。

26.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)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 24 个指标。

27.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。

## 五、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  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。

## 六、糕点

### （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 糕点、面包》（GB 7099）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办〔2009〕5号）、《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

糕点抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、

脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量、丙酸及其钠盐、钙盐、纳他霉素残留量、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、过氧化值、酸价、富马酸二甲酯、铅(以 Pb 计)、安赛蜜、三氯蔗糖等 31 个指标。

## 七、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。