

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、粮食加工品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 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.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等 8 个指标。

2.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素 A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等 13 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  $\text{NO}_2^-$  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  $\text{Cd}$  计）、铅（以  $\text{Pb}$  计）、总砷（以  $\text{As}$  计）等 10 个指标。

2. 饮用纯净水抽检项目包括电导率 $[(25\pm 1)^\circ\text{C}]$ 、耗氧量（以  $\text{O}_2$  计）、亚硝酸盐（以  $\text{NO}_2^-$  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  $\text{Cd}$  计）、铅（以  $\text{Pb}$  计）、总砷（以  $\text{As}$  计）等 11 个指标。

3. 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、界限指标-锶、铅（以  $\text{Pb}$  计）、总砷（以  $\text{As}$  计）、镉（以  $\text{Cd}$  计）、总汞（以  $\text{Hg}$  计）、界限指标-偏硅酸等 12 个指标。

4. 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅（以  $\text{Pb}$  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。

5. 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）、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。

6. 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。

7. 固体饮料抽检项目包括铅（以  $\text{Pb}$  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）、糖精钠（以糖精计）、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 12 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（20℃）等 8 个指标。

### 三、炒货食品及坚果制品

#### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《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.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括大肠菌群、酸价（以脂肪计）、霉菌、过氧化值（以脂肪计）、二氧化硫残留量、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）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜

素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜等 13 个指标。

2.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、糖精钠（以糖精计）、酸价（以脂肪计）、霉菌、过氧化值（以脂肪计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、安赛蜜、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等 13 个指标。

#### 四、方便食品

##### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《食品安全国家标准 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.调味面制品抽检项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数、柠檬黄、日落黄、三氯蔗糖、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、霉菌等 16 个指标。

2.油炸面、非油炸面、方便米粉（米线）、方便粉丝抽检项目包括水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以

脂肪计)、菌落总数、大肠菌群等 5 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)、铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、过氧化值(以脂肪计)、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等 12 个指标。

## 五、水果制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》(GB 14884)、《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.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、啶虫脒、吡虫啉、克百威、炔螨特、毒死蜱、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、日落黄、亮蓝、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、胭脂红、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、糖精钠(以糖精计)等 17 个指标。

2.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、日落黄、亮蓝、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、胭脂红、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、

二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、霉菌、乙二胺四乙酸二钠等 17 个指标。

## 六、速冻食品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》（GB 19295）、《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.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬（以 Cr 计）、胭脂红、铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪计）、柠檬黄、日落黄、诱惑红等 8 个指标。

2.速冻菜肴抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红、过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）等 9 个指标。

3.速冻调制水产制品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）、挥发性盐基氮等 3 个指标。

4.速冻其他抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红等 4 个指标。

5.速冻面米生制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、过氧化值（以脂肪计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）等 8 个指标。

## 七、调味品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《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 食醋》（GB 2719）、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单（第五批）》（整顿办函[2011]1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

1.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅（以Pb计）、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、柠檬黄、胭脂红、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等11个指标。

2.辣椒酱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）、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）、二氧化硫残留量等5个指标。

3.火锅底料、麻辣烫底料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）、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等7个指标。

4.酱油抽检项目包括糖精钠（以糖精计）、氨基酸态氮（以氮计）、全氮（以氮计）、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计）、大肠菌群、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数等 12 个指标。

5.料酒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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖等 6 个指标。

6.其他香辛料调味品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、亮蓝、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等 12 个指标。

7.食醋抽检项目包括苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、总酸（以乙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐）（以对羟基苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、不挥发酸（以乳酸计）等 10 个指标。

8.香辛料调味油抽检项目包括过氧化值、酸价（以 KOH 计）、铅（以 Pb 计）等 3 个指标。

9.其他固体调味料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、

那可丁、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、阿斯巴甜、二氧化硫残留量等 17 个指标。

10. 蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛等 1 个指标。

11. 低钠食用盐抽检项目包括氯化钾（以干基计）、钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）等 8 个指标。

12. 蚝油、虾油、鱼露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）、菌落总数、大肠菌群、氨基酸态氮等 6 个指标。

13. 黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮（以氮计）、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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、大肠菌群等 10 个指标。

14. 坚果与籽类的泥（酱）抽检项目包括酸价（以 KOH 计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等 4 个指标。

15. 普通食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、钡（以 Ba 计）、碘（以

I 计)、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)等 9 个指标。

16.其他半固体调味料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)、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)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜等 11 个指标。

17.其他液体调味料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等 10 个指标。

18.特殊工艺食用盐抽检项目包括氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、总砷(以 As 计)等 8 个指标。

## 八、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.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯、氧乐果等 22 个指标。

2.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。

3.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、甲氧苄啉、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。

4.菜豆抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、克百威、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

5.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、氟氯菊酯和高效氟氯菊酯、腐霉利、克

百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 22 个指标。

6.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 6 个指标。

7.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。

8.鸭肉抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、环丙氨嗪、甲硝唑、多西环素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物等 16 个指标。

9.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。

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、吡啶醚菌酯、吡虫啉等 12 个指标。

11.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、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。

12.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。

13.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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）、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 29 个指标。

14.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。

15.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。

16.桃抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 6 个指标。

17.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。

18.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。

19.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。

20.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。

21.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、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。

22.李子抽检项目包括氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、多菌灵等 5 个指标。

23.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。

24.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果、噻虫嗪、噻嗪酮等 10 个指标。

25.猕猴桃抽检氯吡脞、氧乐果、敌敌畏、多菌灵等 4 个指标。

26.生干籽类抽检项目包括酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、噻虫嗪等 5 个指标。

27.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、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。

28.龙眼抽检项目包括克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量等 4 个指标。

29.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、六六六、克百威、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量等 15 个指标。

30.桑葚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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵等 6 个指标。

31.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、百菌清等 15 个指标。

32.荔枝抽检项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氟霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果等 12 个指标。

33.芹菜抽检项目包括镉（以 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、

阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、辛硫磷、氧乐果、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、二甲戊灵、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等 23 个指标。

## 九、饼干

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《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

饼干抽检项目包括酸价(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 Al 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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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、喹啉黄等 25 个指标。

## 十、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.酱卤肉制品（自制）抽检项目包括镉（以 Cd 计）等 1 个指标。

2.肉冻皮冻（自制）抽检项目包括铬（以 Cr 计）等 1 个指标。

3.煎炸过程用油抽检项目包括抽检项目包括极性组分、酸价（KOH）等 2 个指标。

4.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。

5.酱腌菜（自制）抽检项目包括铅（以 Pb 计）等 1 个指标。

6.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。