

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、脂肪、蛋白质、三聚氰胺、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 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)、大肠菌群等 4 个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、蛋白质、酸度、丙二醇、三聚氰胺等 8 个指标。

6.高温杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、蛋白质、酸度、三聚氰胺、大肠菌群等 5 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.蛋白饮料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)、蛋白质、商业无菌等 5 个指标。

2.其他类饮用水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、铜绿假单胞菌等 4 个指标。

3.饮用纯净水抽检项目包括铜绿假单胞菌等 1 个指标。

4.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等 7 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 4 个指

标。

6.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括安赛蜜、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 5 个指标。

7.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-锶等 3 个指标。

8.其他饮料抽检项目包括大肠菌群、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)、霉菌、酵母等 6 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)、二氧化碳气容量(20℃)等 2 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.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 B₁ 等 11 个指标。

2.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 B₁ 等 9 个指标。

四、糕点

(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 糕点、面包》(7099)、《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

糕点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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等 17 个指标。

五、粮食加工品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《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

米粉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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌等 17 个指标。

六、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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈等 4 个指标。

2.草莓抽检项目包括克百威、阿维菌素、烯酰吗啉、氧乐果、吡虫啉等 5 个指标。

3.橙抽检项目包括克百威、联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷等 4 个指标。

4.葱抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、噻虫嗪等 3 个指标。

5.大白菜抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷等 4 个指标。

6.大蒜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲胺磷、毒死蜱等 4 个指标。

7.淡水虾抽检项目包括恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星等 3 个指标。

8.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)、甲氧苄啶等 6 个指标。

9.豆芽抽检项目包括 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_2 计)等 3 个指标。

10.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。

11.番茄抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、吡唑醚菌酯等 5 个指标。

12.柑、橘抽检项目包括三唑磷、联苯菊酯、丙溴磷、苯醚甲环唑、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱等 8 个指标。

13.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮等 5 个指标。

14.海水鱼抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲硝唑等 4 个指标。

15.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、磺

胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啶等 7 个指标。

16.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)、氧氟沙星、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)、甲氧苄啶等 6 个指标。

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

18.豇豆抽检项目包括倍硫磷、氟虫腈、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲拌磷等 12 个指标。

19.韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

20.辣椒抽检项目包括倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺等 10 个指标。

21.梨抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氧乐果等 5 个指标。

22.马铃薯抽检项目包括甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、噻虫嗪等 4 个指标。

23.牛肉抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、水分、林可霉素等 12 个指标。

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

25.普通白菜抽检项目包括啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷等 5 个指标。

26.其他水产品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物等 3 个指标。

27.芹菜抽检项目包括甲拌磷、毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、辛硫磷、乙酰甲胺磷等 9 个指标。

28.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等 5 个指标。

29.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)、黄曲霉毒素 B₁等 3 个指标。

30.蒜薹抽检项目包括氧乐果、甲胺磷、腐霉利、毒死蜱、敌敌畏等 5 个指标。

31.香蕉抽检项目包括多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪等 6 个指标。

32.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合

含量)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、呋喃唑酮代谢物、水分等 12 个指标。

33.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、腈菌唑、克百威等 5 个指标。

34.茼蒿抽检项目包括联苯菊酯等 1 个指标。

35.猪肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氯丙嗪等 5 个指标。

36.猪肉抽检项目包括恩诺沙星、替米考星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、地塞米松、喹乙醇、氯丙嗪、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分等 18 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

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。