

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.馒头花卷(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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

3.熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括铅(以Pb计)、苯并[a]芘等2个指标。

4.糕点(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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以Al计)等5个指标。

5.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。

6.粉丝粉条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)等1个指标。

7.酱卤肉制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等1个指标。

- 8.肉冻皮冻(自制)抽检项目包括铬(以 Cr 计)等 1 个指标。
- 9.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、镉(以 Cd 计)等 2 个指标。
- 10.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。

## 二、淀粉及淀粉制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637)、《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.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 4 个指标。
- 2.粉丝粉条抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等 5 个指标。
- 3.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品, 以 A1 计)、二氧化硫残留量等 2 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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等 9 个指标。

2. 草莓抽检项目包括克百威、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷等 9 个指标。

3. 橙抽检项目包括克百威、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷等 5 个指标。

4. 葱抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、噻虫嗪、丙环唑、三唑磷等 5 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、克百威等 5 个指标。

6. 菜豆抽检项目包括多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 8 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、镉(以 Cd 计)、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)等 12 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<sub>2</sub> 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、氧乐果、乙酰甲胺磷、铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、噻虫嗪等 9 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)等 10 个指标。

15.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。

16.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、甲砜霉素、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、甲氧苄啶等 13 个指标。

17. 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、氯霉素、磺胺类(总量)等 8 个指标。

18. 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。

19. 豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、甲胺磷等 18 个指标。

20. 韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乙酰甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷等 15 个指标。

21. 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、噻虫嗪、克百威等 12 个指标。

22. 梨抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、

氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 8 个指标。

23. 结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、灭线磷、三唑磷、乙酰甲胺磷等 5 个指标。

24. 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。

25. 牛肉抽检项目包括磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、水分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、倍他米松、林可霉素等 12 个指标。

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

27. 普通白菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、吡虫啉等 7 个指标。

28. 其他禽蛋抽检项目包括多西环素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)等 3 个指标。

29. 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、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲硝唑、诺氟沙星等 10 个指标。

30. 茄子抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威、乙酰甲胺磷、氟虫腈等 10 个指标。

31. 芹菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、克百威、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、辛硫磷、乙酰甲胺磷、氧乐果等 16 个指标。

32. 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。

33. 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 B<sub>1</sub> 等 3 个指标。

34. 胡萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷、毒死蜱等 4 个指标。

35. 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、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物、水分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等 11 个指标。

36. 莴苣抽检项目包括联苯菊酯等 1 个指标。

37. 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。

38. 猪肉抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、水分等 9 个指标。

## 四、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。