

附件 1

本次检验项目

一、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.馒头花卷（自制）检验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）。

2.粉丝、粉条（自制）检验项目包括铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食用淀粉》(GB 31637-2016)、《食用葛根粉》(GB/T 30637-2014) 等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以 Pb 计）、菌落总数、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）、葛根素。

2.粉丝粉条检验项目包括铅（以 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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

三、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉检验项目包括镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B₁、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A。

3.挂面检验项目包括铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4.米粉制品检验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）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

5.生湿面制品检验项目包括铅（以 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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、柠檬黄。

6.其他谷物粉类制成品检验项目包括黄曲霉毒素 B₁、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

7.谷物加工品检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A。

8.米粉检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、苯并[a]芘。

9.其他谷物碾磨加工品检验项目包括铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、赭曲霉毒素 A。

10.玉米粉（片、渣）检验项目包括苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇。

四、食糖

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)、《白砂糖》(GB/T 317-2018)、《精幼砂糖》(QB/T 4564-2013)、《冰糖》(GB/T 35883-2018)、《红糖》(GB/T 35885-2018)、等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.白砂糖、精幼砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

2.冰糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

3.红糖检验项目包括总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

五、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留

限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.辣椒检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、敌敌畏、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、克百威、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

2.茄子检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡唑醚菌酯、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

3.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）检验项目包括镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

4.贝类检验项目包括镉（以 Cd 计）、无机砷（以 As 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋

喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

5.淡水虾检验项目包括镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星。

6.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星。

7.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、诺氟沙星。

8.海水蟹检验项目包括镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃妥因代谢物、诺氟沙星。

9.其他水产品检验项目包括镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、甲硝唑、氧氟沙星、诺氟

沙星。

10.柑、橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。

11.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、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、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地克珠利、托曲珠利。

六、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、

合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、大肠菌群。

2.干制食用菌检验项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基汞（以 Hg 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

3.腌渍食用菌检验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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

4.蔬菜干制品检验项目包括铅（以 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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）。

七、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2. 巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、沙门氏菌。

3. 果冻检验项目包括铅（以 **Pb** 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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

八、调味品

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以 **Pb** 计）。

九、饮料

（一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB

2761-2017)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)、《瓶装饮用纯净水》(GB 17323-1998)、《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》(GB 17325-2015)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1.其他类饮用水检验项目包括耗氧量(以 O_2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量(以 O_2 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3.茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数。

4.蛋白饮料检验项目包括蛋白质、乳酸菌数、三聚氰胺、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌。

5.固体饮料检验项目包括蛋白质、铅（以 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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

6.果、蔬汁饮料检验项目包括铅（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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

7.其他饮料检验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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。