

## 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 M<sub>1</sub>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 M<sub>1</sub>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、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 M<sub>1</sub>、三聚氰胺等 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、菌落总数等 5 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、铅(以 Pb 计)等 9 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、菌落总数等 6 个指标。

7.干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌等 7 个指标。

8.奶片、奶条等固态成型产品抽检项目包括沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质等 4 个指标。

## 二、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 植物油》(GB 2716)、《大豆油》(GB/T 1535)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《花生油》(GB/T 1534)、《菜籽油》(GB/T 1536)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

1.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残

留量、乙基麦芽酚、过氧化值、铅(以 Pb 计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 7 个指标。

2. 大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等 10 个指标。

3. 油茶籽油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 6 个指标。

4. 花生油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 等 10 个指标。

5. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 6 个指标。

6. 食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以 Pb 计)等 6 个指标。

7. 玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等 10 个指标。

8. 芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残

留量、铅(以 Pb 计)、过氧化值、酸价(以 KOH 计)等 6 个指标。

9. 橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括酸价(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、铅(以 Pb 计)等 5 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. 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。

2. 菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、阿维菌素、毒

死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等 12 个指标。

3. 淡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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 16 个指标。

4. 淡水鱼抽检项目包括铅(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)、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、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西洋、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等 19 个指标。

5. 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)等 11 个指标。

6. 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、三唑磷、灭线磷、氧乐果等 12 个指标。

7. 海水鱼抽检项目包括铅(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)、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、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等 18 个指标。

8. 鸡蛋抽检项目包括氟苯尼考、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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、呋喃妥因代谢物等 8 个指标。

9. 鸡肉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、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、氯霉素、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)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪等 19 个指标。

10. 豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)等 10 个指标。

11. 韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、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

和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟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、水胺硫磷等 23 个指标。

12. 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、氟氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

13. 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、克百威等 8 个指标。

14. 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)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等 15 个指标。

15. 牛肉抽检项目包括镉(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、磺胺类(总量)、恩诺沙星、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等 18 个指标。

16. 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、克百威等 10 个指标。

17. 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、烯酰吗啉等 7 个指标。

18. 普通白菜抽检项目包括氧乐果、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、毒死蜱、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、溴氰菊酯等 16 个指标。

19. 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。

20. 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。

21. 芹菜抽检项目包括镉(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、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、噻虫胺、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、乙酰甲胺磷等 20 个指标。

22. 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。

23. 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。

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

25. 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、辛硫磷等 6 个指标。

26. 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、氯丙嗪等 21 个指标。

27. 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。

28. 猪肉抽检项目包括镉(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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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、氯丙嗪等 21 个指标。

## 四、水产制品

### (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 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 检验项目

1.藻类干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群等 3 个指标。

2.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉(以 Cd 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、N-二甲基亚硝胺、铅(以 Pb 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 9 个指标。

3.预制动物性水产干制品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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、N-二甲基亚硝胺、柠檬黄、日落黄、胭脂红等 8 个指标。

4.生食动物性水产品抽检项目包括菌落总数、大肠菌群、挥发性盐基氮、梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、沙门氏菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 10 个指标。

5.其他水产制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。