

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 B₁等 8 个指标。

2.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 5 个指标。

3.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 B₁、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。

4.发酵面制品抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、大肠菌群等 10 个指标。

5. 谷物加工品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 4 个指标。

6. 挂面抽检项目包括柠檬黄、铅(以 Pb 计)、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 4 个指标。

7. 米粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘等 5 个指标。

8. 米粉制品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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 8 个指标。

9. 生湿面制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、柠檬黄、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量等 6 个指标。

二、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)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 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、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、乐果、六六六、乙酰甲胺磷等 18 个指标。

2. 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。

3. 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。

4. 海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 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)、诺氟沙星、二氧化硫残留量、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 13 个指标。

5. 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)、镉(以 Cd 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、挥发性盐基氮、组胺等 18 个指标。

6. 胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、

氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

7. 黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪、异丙威等 14 个指标。

8. 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、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。

9. 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。

10. 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。

11.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。

12.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、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

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

14.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、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、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、水分等 29 个指标。

15.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、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

16. 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、苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脲、联苯菊酯等 17 个指标。

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

18. 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲拌磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 22 个指标。

19. 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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 28 个指标。

20.桑葚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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、多菌灵等 7 个指标。

21.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 12 个指标。

22.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。

23.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、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 6 个指标。

24.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、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、环丙氨嗪、氟苯尼考、水分等 27 个指标。

25. 辣椒抽检项目包括倍硫磷、吡虫啉、氟虫腈、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 11 个指标。

26. 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。

三、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)、蛋白质、霉菌、酵母、大肠菌群、菌落总数等 8 个指标。

2. 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO₂⁻ 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 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)等 10 个指标。

3. 饮用纯净水抽检项目包括电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以 O₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO₂⁻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 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)等 11 个指标。

4. 固体饮料抽检项目包括铅(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)、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。

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)、菌落总数等 4 个指标。

6. 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 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。

7. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO₃⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、镍、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、界限指标-偏硅酸等 11 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。

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)、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、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、丙二醇、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素残留量等 30 个指标。

五、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

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。