

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、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 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《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 植物油》(GB 2716)、《玉米油》(GB/T 19111)、《大豆油》(GB/T 1535)、GB/T 40851-2021《食用调和油》、《芝麻油》(GB/T 8233)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

1. 芝麻油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚等 6 个指标。
2. 其他食用植物油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 10 个指标。
3. 菜籽油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚等 7 个指标。
4. 玉米油抽检项目包括特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、过氧化值、酸价(KOH)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、溶剂残留量、总砷(以 As 计)等 10 个指标。

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

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

7. 食用植物调和油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以As计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、乙基麦芽酚等10个指标。

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

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

## 二、其他食品

### (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

1. 工业化豆芽抽检项目包括 6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO<sub>2</sub> 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、铅(以 Pb 计)等 4 个指标。

2. 即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 5 个指标。

3. 冷链即食食品抽检项目包括沙门氏菌、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等 3 个指标。

4. 乙二胺四乙酸铁钠抽检项目包括铅(以 Pb 计)、砷(以 As 计)、铁(Fe)的质量分数、乙二胺四乙酸的质量分数、pH 值(10 g/L 溶液)、水不溶物的质量分数、氨基三乙酸的质量分数等 7 项指标。

### 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. 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

2. 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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、氧乐果等 13 个指标。

3. 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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 22 个指标。

4. 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)、吡唑醚菌酯、腐霉利、噻虫嗪、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷等 17 个指标。

5. 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。

6. 普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氟菊酯和高效氯氟

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。

7. 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、氟苯尼考等 26 个指标。

8. 萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 3 个指标。

9. 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、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、氟虫腈等 10 个指标。

10. 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。

11. 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。

12. 甜椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、克百威、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、吡虫啉等 12 个指标。

13. 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。

14. 西葫芦抽检项目包括噻虫嗪、克百威、氧乐果、甲胺磷等 4 个指标。

15. 洋葱抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氧乐果、毒死蜱、久效磷等 5 个指标。

16. 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。

17. 胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

18. 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、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、克百威、氧乐果等 10 个指标。

19. 葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、丙环唑、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等 13 个指标。

20. 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。

21. 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、灭线磷、三唑磷、氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷等 18 个指标。

22. 火龙果抽检项目包括乙酰甲胺磷、氧乐果、甲胺磷、

克百威、氟虫腈等 5 项指标。

23. 韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、六六六、乐果、敌敌畏等 27 个指标。

24. 芒果抽检项目包括吡唑醚菌酯、吡虫啉、噻嗪酮、噻虫胺、噻虫嗪、戊唑醇、苯醚甲环唑、氧乐果、多菌灵、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

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

## 四、肉制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《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 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. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、纳他霉素残留量、胭脂红、诱惑红、氯霉素、菌落总数、大肠

菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、糖精钠(以糖精计)等 20 个指标。

2. 酱卤肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氯霉素、胭脂红、柠檬黄、日落黄、糖精钠(以糖精计)、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌等 23 个指标。

3. 熏烧烤肉制品抽检项目包括 N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素残留量、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、致泻大肠埃希氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、镉(以 Cd 计)等 22 个指标。

4. 食用血制品抽检项目包括苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV 等 4 项指标。

5. 熟肉干制品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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)、胭脂红、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌等 16 个指标。

6. 腌腊肉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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、氯霉素等 5 个指标。

7. 调理肉制品(非速冻)抽检项目包括氯霉素、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

8. 油炸肉制品抽检项目包括 N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 7 个指标。

## 五、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. 其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O<sub>2</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NO<sub>2</sub><sup>-</sup>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。

2. 饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、溴酸盐、硝酸盐(以  $\text{NO}_3^-$  计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、镍、界限指标-锶、铅(以  $\text{Pb}$  计)、总砷(以  $\text{As}$  计)、镉(以  $\text{Cd}$  计)、总汞(以  $\text{Hg}$  计)、界限指标-偏硅酸等 12 个指标。

3. 固体饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、铅(以  $\text{Pb}$  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)、苋菜红、日落黄、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 12 项指标。

4. 饮用纯净水抽检项目包括电导率 $[(25 \pm 1)^\circ\text{C}]$ 、耗氧量(以  $\text{O}_2$  计)、亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  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  $\text{Cd}$  计)、铅(以  $\text{Pb}$  计)、总砷(以  $\text{As}$  计)等 11 个指标。

5. 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)、商业无菌、蛋白质、霉菌、酵母、大肠菌群、菌落总数、三聚氰胺等 10 个指标。

6. 果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以  $\text{Pb}$  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. 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。

8.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。

9.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。

## 六、茶叶及相关制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留量》(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.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括草甘膦、吡虫啉、水胺硫磷、三氯杀螨醇、毒死蜱等 5 个指标。

2.代用茶抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、霉菌等 3 个指标。