附件 1

本次检验项目

一、调味品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》(GB 2717)、《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 食醋》(GB 2719)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》(整顿办函[2011]1号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、大肠菌群、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等 12 个指标。

2.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、柠檬黄、胭脂红、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 11 个指标。

3.火锅底料、麻辣烫底料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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 7

个指标。

4.食醋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)、菌落总数、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、总酸(以乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、不挥发酸(以乳酸计)等 10 个指标。

5.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、菌落总数等 7 个指标。

6.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亮蓝、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵等 12 个指标。

7.料酒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)、三氯蔗糖等 6 个指标。

8.普通食用盐抽检项目包括亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、总汞(以 Hg 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、氯化钠(以干基计)、氯化钠(以湿基计)等 9 个指标。

9.蚝油、虾油、鱼露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)、菌落总数、大肠菌群、氨基酸态氮等 6 个指标。

10.其他半固体调味料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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、安赛蜜等 11 个指标。

11.其他固体调味料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、阿斯巴甜、二氧化硫残留量等 17 个指标。

12.味精抽检项目包括谷氨酸钠(以干基计)等 1 个指标。

13.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括氨基酸态氮(以氮计)、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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群等 10 个指标。

14.辣椒酱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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

15.低钠食用盐抽检项目包括氯化钾(以干基计)、钡(以

Ba 计)、碘(以 I 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)等 8 个指标。

16.坚果与籽类的泥(酱)抽检项目包括酸价(以 KOH 计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁等 4 个指标。

17.其他液体调味料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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、柠檬黄、日落黄、诱惑红、胭脂红、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数等 10 个指标。

18.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括二氧化钛等 1 个指标。

19.香辛料调味油抽检项目包括过氧化值、酸价(以 KOH 计)、铅(以 Pb 计)等 3 个指标。

二、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.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。

三、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.发酵乳抽检项目包括霉菌、酵母、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乳酸菌数、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 16 个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)、非脂乳固体、酸度、蛋白质、脂肪、黄曲霉毒素 M₁、商业无菌、总汞(以 Hg 计)、三聚氰胺、丙二醇等 12 个指标。

3.调制乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、商业无

菌、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、脂肪、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌等 14 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. 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。

2. 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。

3.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。

4.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。

5.发酵肉制品抽检项目包括纳他霉素残留量、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、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 8 个指标。

6.其他预制肉制品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)、氯霉素、硼酸、二氧化硫残留量、乙二胺四乙酸二钠、糖精钠(以糖精计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、纳他霉素、阿斯巴甜、纽甜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、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、霉菌等 24 个指标。

7.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。

五、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.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。

2.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。

3.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。

4.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 B₁、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。

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 B₁、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.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 B₁、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。

7.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。

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。

8.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 B₁、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。

六、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. 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。

2. 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、甲砒霉素、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。

3. 芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、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 23 个指标。

4.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 15 个指标。

5.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。

6.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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。

7.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。

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)、甲氧苄啉、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、氟苯尼考、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、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 24 个指标。

9.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、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。

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。

11.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、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)等 17 个指标。

12.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。

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、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。

14.橙抽检项目包括丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、氯唑磷、狄氏剂等 11 个指标。

15.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。

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

17.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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.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)、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)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、组胺等 25 个指标。

七、蔬菜制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714)、《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. 酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO_2 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、安赛蜜、柠檬黄、日落黄等 12 个指标。

2. 干制食用菌抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)等 4 个指标。

3. 其他蔬菜制品抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、二氧化硫残留量等 9 个指标。

4.蔬菜干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝等 9 个指标。

八、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.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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 5 个指标。

2.油饼油条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 A1 计)等 1 个指标。

3.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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 5 个指标。