

## 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.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.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。

4.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。

5.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。

6.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。

7.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.食用动物油脂抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘等 4 个指标。

## 二、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 M<sub>1</sub>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 M<sub>1</sub>、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 M<sub>1</sub>、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。

4.干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌等 7 个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、丙二醇等 3 个指标。

6.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。

### 三、糖果制品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399)、《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.糖果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、糖精钠(以糖精计)、柠檬黄、苋菜红、喹啉黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、新红、靛蓝、诱惑红、亮蓝、酸性红、赤藓红、菌落总数、大肠菌群等 17 个指标。

2.果冻抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅(以 Pb 计)等 9 个指标。

3.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、沙门氏菌等 2 个指标。

## 四、食品添加剂

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

1.食品用香精抽检项目包括重金属(以 Pb 计)含量、砷(以 As 计)含量等 2 个指标。

2.复配食品添加剂抽检项目包括铅(Pb)、砷(以 As 计)等 2 个指标。

3.乙二胺四乙酸铁钠抽检项目包括铅(Pb)含量、砷(以 As

计)含量、铁(Fe)的质量分数、乙二胺四乙酸的质量分数、pH值(10g/L 溶液)、水不溶物的质量分数、氨基三乙酸的质量分数等 7 个指标。

## 五、糕点

### (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 糕点、面包》(GB 7099)、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295)《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办〔2009〕5号)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 检验项目

糕点抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量、丙酸及其钠盐、钙盐、纳他霉素残留量、糖精钠、甜蜜素、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、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、过氧化值、酸价、富马酸二甲酯、铅(以 Pb 计)、安赛蜜、三氯蔗糖等 31 个指标。

## 六、可及焙烤咖啡产品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《焙炒咖啡》(NY/T 605)、《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

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

焙炒咖啡抽检项目包括赭曲霉毒素 A、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A 等 3 个指标。

## 七、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。

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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺

硫磷、氧乐果等 13 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)、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。

4.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、啉虫脒、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。

5.桃抽检项目包括敌敌畏、吡虫啉、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 8 个指标。

6.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。

7.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO<sub>2</sub> 计)等 5 个指标。

8.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、甲氧苄啉、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、水分等 17 个指标。

9.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氟菊酯、氧乐果等 22 个指标。

10.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)、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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。

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.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟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。

13.鸭肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、氧氟沙星、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、甲硝唑、环丙氨嗪等 10 个指标。

14.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、噻虫嗪等 6 项指标。

15.菠萝抽检项目包括灭多威、二嗪磷、烯酰吗啉、多菌灵、丙环唑、硫线磷等 6 个指标。

16.桑葚抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、多菌灵等 6 个指标。

17.柠檬抽检多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷、毒死蜱等 7 个指标。

18.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。

19.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、啉虫脒、二甲戊灵、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、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。

20.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。

21.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。

## 八、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  $O_2$  计）、亚硝酸盐（以  $NO_2^-$  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 Cd 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）等 10 个指标。

2.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。

3.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。

4.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。

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.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。

7.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。

8.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。

9.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 Pb 计)、总砷(以 As 计)等 11 个指标。

## 九、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。