

附件 1

本次检验项目

一、豆制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712)、《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.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、大肠菌群等 16 个指标。

2.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、柠檬黄、日落黄、二氧化硫残留量、蛋白质、碱性嫩黄等 11 个指标。

3.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、黄曲霉毒素 B₁、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、三氯蔗糖、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏

菌等 12 个指标。

4.大豆蛋白类制品等抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群等 8 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。

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

4.米粉制品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)、二氧化硫残留量、大肠菌群、菌落总数等 6 个指标。

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

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

三、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

1.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。

2.粽子抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙二醇、商业无菌等 10 个项目进行检测。

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.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。

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。

五、保健食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740)、《中国药典》(2015 年版四部)明胶空心胶囊项下、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

(二) 检验项目

保健食品抽检项目包括总砷、总汞、硬胶囊壳中的铬、

菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、水分、灰分、蛋白质、铅、洛伐他汀、崩解时限、钙、硒、维生素 C、铁、锌、维生素 A、维生素 D₃、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、烟酰胺、泛酸、维生素 E、镁、生物素、霉菌、酵母、10-羟基- α -癸烯酸、 β -胡萝卜素、维生素 D、酸价、过氧化值、大豆异黄酮、牛磺酸、茶多酚、二十碳五烯酸、二十二碳六烯酸、免疫球蛋白 IgG、铜、原花青素、铬、辅酶 Q₁₀、氨基酸总量、DHA+EPA、锰、叶酸、可溶性固形物、溶化性、褪黑素、嗜酸乳杆菌、双歧杆菌等 56 个指标。

六、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）、《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. 粉丝粉条抽检项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品, 以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 16 个指标。

2. 淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢

乙酸计等 6 个指标。

3.其他淀粉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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红等 15 个指标。

七、食糖

(一) 抽检依据

抽检依据是《赤砂糖》(GB/T 35884)、《白砂糖》(GB/T 317)、《赤砂糖》(QB/T 2343.1)、《绵白糖》(GB/T 1445)、《冰糖》(GB/T 35883)、《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104)、《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.绵白糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、总糖分、还原糖分、干燥失重、色值等 6 个指标。

2.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、干燥失重等 6 个指标。

3.冰糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量等 2 个指标。

4.赤砂糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、柠檬黄、新红、喹啉黄、酸性红等 11 个指标。

5.红糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、喹啉黄、赤

藓红、新红、日落黄、胭脂红、苋菜红、诱惑红、酸性红、柠檬黄等 11 个指标。

八、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. 鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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 28 个指标。

2. 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、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 25 个指标。

3.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、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 18 个指标。

4.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、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 29 个指标。

5.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。

6.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、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。

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)、甲氧苄啶、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)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 23 个指标。

9.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。

10.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。

11.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、啉虫脒、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。

12.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。

13.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。

14.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)、呋喃唑酮代谢物、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。

15.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等 6 个指标。

16.荔枝抽检项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氟吗啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、乐果等 12 个指标。

17.猕猴桃抽检项目包括氯吡脘、氧乐果、敌敌畏、多菌灵等 4 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.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。

20.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。

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

1.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。

2.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)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。