

附件 2

本次检验项目

一、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》(GB31650-2019)、《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)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第四批)》(整顿办函〔2010〕50 号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

猪肉、牛肉、羊肉、其他畜肉：五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、氯霉素、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

草莓：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果

猪肝：克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星、特布他林、克伦特罗、莱克多巴胺、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

禽副产品：氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氟苯尼考(限鸡肝、鸡肾检测)、呋喃唑酮代谢物(限内脏检测)、

呋喃它酮代谢物（限内脏检测）、呋喃西林代谢物（限内脏检测）、呋喃妥因代谢物（限内脏检测）

鸡肉：磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、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、氟苯尼考、金刚烷胺、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

鸭肉：恩诺沙星、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、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）

菠菜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、

番茄：苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏

姜：吡虫啉、噻虫嗪、甲拌磷、氧乐果、六六六、滴滴涕、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、氯唑磷、噻虫胺、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）

韭菜：腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、吡虫啉、镉（以 Cd 计）、腐霉利、辛硫磷、啶虫脒

辣椒：水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷

莲藕：氧乐果、克百威、甲拌磷、甲胺磷、氟虫腈、水胺硫磷、甲基异柳磷

马铃薯：水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷

普通白菜：毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯

茄子：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、甲胺磷、艾氏剂、狄氏剂

芹菜：毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯

山药：铅（以 Pb 计）、克百威、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、涕灭威、久效磷、磷胺

油麦菜：氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯

淡水鱼：恩诺沙星、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、孔雀石绿

海水鱼：恩诺沙星、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、孔雀石绿

其他水产品：恩诺沙星、氯霉素、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

橙：丙溴磷、水胺硫磷、三唑磷、蝇毒磷、硫环磷

柑、橘：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、蝇毒磷、硫环磷

梨：敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、毒死蜱、氧乐果、杀扑磷、治螟磷

苹果：敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、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、甲拌磷、杀扑磷、治螟磷

香蕉：腈苯唑、吡虫啉、噻虫嗪、多菌灵

鸡蛋：恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺、氯霉素、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物

其他禽蛋：氯霉素、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

二、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 2760-2014）、《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》（第一批）（食品整治办〔2008〕3号）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

餐馆用餐饮具（一次性餐具）：大肠菌群、沙门氏菌
发酵面制品（自制）：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)

复用餐饮具（餐馆自行消毒）：大肠菌群、沙门氏菌、
阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限采用化学
消毒法的餐饮具检测）、游离性余氯（限采用化学消毒法的
餐饮具检测）

复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）：大肠菌群、
沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）（限
采用化学消毒法的餐饮具检测）

花生及其制品（自制）：铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁
火锅调味料（底料、蘸料）（自制）：罂粟碱、那可丁、
吗啡、可待因、蒂巴因

米粉制品（餐饮）：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）

散装配制酒（餐饮单位自制）：糖精钠（以糖精计）、
甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖

生湿面制品（餐饮）：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）

油炸面制品（自制）：铝的残留量（干样品，以 Al 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)

三、饮料

（一）抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537-2018）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

果、蔬汁饮料：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（视产品具体色泽而定）、菌落总数（限预包装食品检测、限未添加活菌（未杀菌）型产品检测）、霉菌（限预包装食品检测、执行 GB 17325 的产品除外）、酵母（限预包装食品检测、执行 GB 17325 的产品除外）、霉菌和酵母（限预包装食品检测、仅限执行 GB 17325 的产品检测）、糖精钠（以糖精计）（无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物）

碳酸饮料（汽水）：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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）

茶饮料：茶多酚（奶茶饮料不检测）、咖啡因、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

蛋白饮料：蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

四、调味品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

普通食用盐：碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）

低钠食用盐：氯化钾、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）

风味食用盐：铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）

特殊工艺食用盐：碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）

食品生产加工用盐：铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、亚硝酸盐（以 NaNO_2 计）（限产品明示标准和质量要求有限量规定时检测）

鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、呈味核苷酸二钠（限产品明示标准和质量要求有规定时检测）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以

环己基氨基磺酸计)、菌落总数(限产品明示标准和质量要求有规定时检测)(无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物)

其他固体调味料:铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)(除水产调味品和藻类调味品之外的产品检测)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)

味精:谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)

酱油:氨基酸态氮、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)(仅产品明示标准和质量要求有规定时检测)、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、全氮(以氮计)(仅产品明示标准和质量要求有规定时检测)、菌落总数(执行 GB 2717-2003 时,仅餐桌酱油检测)、大肠菌群(无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物)

食醋:总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、不挥发酸(以乳酸计)(仅产品明示标准和质量要求有规定时检测)

料酒: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

味精：谷氨酸钠、铅（以 Pb 计）

五、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

白酒、白酒（液态）、白酒（原酒）：酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）

六、肉制品

（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 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《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

调理肉制品（非速冻）：铅（以 Pb 计）、氯霉素

腌腊肉制品：氯霉素、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）、胭脂红、镉（以 Cd 计）

酱卤肉制品：氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、菌落总数（限预包装食品检测）、商业无菌（限罐头工艺食品检测）、酸性橙 II、铅（以 Pb 计）（无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

熏烧烤肉制品：铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数（限预包装食品检测）、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、大肠埃希氏 O157:H7（致泻大肠埃希氏）（限牛肉预包装食品检测）（无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

熏煮香肠火腿制品：氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数（限预包装食品检测）、胭脂红（无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）

熟肉干制品：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、氯霉素、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)、铅(以 Pb 计)、酸性橙 II (限酱卤肉制品检验)、沙门氏菌(限预包装食品检测)、金黄色葡萄球菌(限预包装食品检测)、单核细胞增生李斯特氏菌(限预包装食品检测)、商业无菌(限罐头工艺食品检测)(大包装分装产品不测微生物)

七、乳制品

(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 2761-2017)、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

巴氏杀菌乳: 蛋白质、酸度、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松(限牛乳产品检测)

灭菌乳: 蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪(限全脂产品检测)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松(限牛乳产品检测)

发酵乳: 脂肪(限全脂产品检测)、蛋白质、酸度、非脂乳固体(不适用于风味发酵乳)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、山梨酸及其钾盐(以

山梨酸计)、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌

调制乳:脂肪(限全脂产品检测)、蛋白质、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺、菌落总数(仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳)、大肠菌群(仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳)、金黄色葡萄球菌(仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳)、沙门氏菌(仅限非灭菌工艺生产的其他调制乳)、商业无菌

八、食糖

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食糖》(GB 13104-2014)、《白砂糖》(GB/T 317-2018)、《赤砂糖》(GB/T 35884-2018)、《红糖》(GB/T 35885-2018)、《冰糖》(GB/T 35883-2018)、《绵白糖》(GB/T 1445-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

白砂糖:蔗糖分(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、还原糖分(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、色值(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、二氧化硫残留量、螨、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)

红糖:总糖分(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、不溶于水杂质(限产品明示标准和质量要求有限量规定的产品检测)、螨、总砷(以 As 计)、铅(以

Pb 计)

冰糖：蔗糖分（限有执行标准样品检测）、还原糖分（限有执行标准样品检测）、色值（限有执行标准样品检测）、螨、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）

九、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 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

花生油、玉米油、芝麻油、菜籽油、大豆油、食用植物调和油、橄榄油、油橄榄果渣油、其他食用植物油（半精炼、全精炼）：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素 B₁（限花生油、玉米油）、乙基麦芽酚（限菜籽油、芝麻油、含芝麻油的食用植物调和油检测）、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、铅（以 Pb 计）

十、蔬菜制品

（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 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中污染物限

量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

酱腌菜：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）

蔬菜干制品：二氧化硫残留量（除以葱、姜、洋葱、蒜为主要原料外的产品检测）、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）

干制食用菌：镉（以 Cd 计）（限不含松茸、姬松茸产品检测）、铅（以 Pb 计）（限不含松茸产品检测）、总汞（以 Hg 计）（限不含松茸产品检测）、总砷（以 As 计）（限不含松茸产品检测）

腌渍食用菌：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和

十一、糖果制品

（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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299-2015）、《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

糖果：糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（视产品具体色泽定；硬糖（如硬质糖果、压片糖果、硬质型奶糖等）、淀粉软糖检验方法采用 GB 5009.35；其他类型糖果仅检测日落黄，检验方法采用 SN/T 1743）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、大肠菌群（无包装食品或从大包装中分装的样品不检测微生物）

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：铅（以 Pb 计）、沙门氏菌（限预包装食品检测）