

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、酒类

#### (一) 抽检依据

抽检依《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》(GB 2758)、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铅(以 Pb 计)等 7 个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度、原麦汁浓度等 3 个指标。

3.葡萄酒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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖、酒精度、甲醇等 8 个指标。

4.黄酒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)、酒精度、氨基酸态氮等 6 个指标。

5.果酒抽检项目包括酒精度、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量等 3 个指标。

6.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 2 个指标。

7.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 4 个指标。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)等 4 个指标。

## 二、调味品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》(GB/T 18186)、《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.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、菌落总数、大肠菌群等 4 个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、三氯蔗糖、氨基酸态氮(以氮计)、糖精钠(以糖精计)等 8 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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 8 个指标。

4.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、菌落总数、大肠菌群、三氯蔗糖、全氮(以氮计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等 10 个指标。

5.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)、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)、二氧化硫残留量等 5 个指标。

6.料酒抽检项目包括三氯蔗糖、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠、氨基酸态氮(以氮计)等 7 个指标。

7.风味食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、钡(以 Ba 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 6 个指标。

8.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)、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、二氧化硫残留量等 6 个指标。

9.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 等 6 个指标。

10.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)、不挥发酸(以乳酸计)等 8 个指标。

11.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括罗丹明 B、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等 4 个指标。

12.味精抽检项目包括谷氨酸钠、铅等 2 个指标。

13.香辛料调味油抽检项目包括酸价 (KOH)、过氧化值、铅等 3 个指标。

14.其他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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、铅(以 Pb 计)等 7 个指标。

15.坚果与籽类的泥(酱)抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、沙门氏菌、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>等 5 个指标。

16.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、甜蜜素、菌落总数、大肠菌群、铅(以 Pb 计)、糖精钠等 7 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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 5 个指标。

18.普通食用盐抽检项目包括铅(以 Pb 计)、氯化钠(以干基计)、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 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。

### 三、水产制品

#### (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)、《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.藻类干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌等 4 个指标。

2.熟制动物性水产制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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)、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、多氯联苯等 7 个指标。

3.预制动物性水产干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)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)等 4 个指标。

4.盐渍藻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)、铅(以 Pb 计)等 3 个指标。

## 四、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铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺等 17 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。

3.速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括水分等 1 个指标。

## 五、特殊医学用途配方食品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 特殊医学用途婴儿配方食品通则》（GB 25596）、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）等标准及产品明示标准和

指标的要求。

## (二) 检验项目

1. 特殊医学用途婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、菌落总数、大肠菌群、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、核苷酸、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、硝酸盐(以 NaNO<sub>3</sub> 计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub> 计)、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、低聚果糖等 63 个指标。

2. 全营养配方食品、特定全营养配方食品抽检项目包括蛋白质、亚油酸供能比、 $\alpha$ -亚麻酸供能比、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、

铬、钼、胆碱、牛磺酸、左旋肉碱、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、硝酸盐(以 NaNO<sub>3</sub>计)、亚硝酸盐(以 NaNO<sub>2</sub>计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比等 44 个指标。

3. 特定全营养配方食品抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、能量、蛋白质、脂肪、n-3 脂肪酸(以 EPA+DHA 计)、n-3 脂肪酸(以 EPA 与 DHA 计)供能比、EPA、DHA、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K<sub>1</sub>、维生素 B<sub>1</sub>、维生素 B<sub>2</sub>、维生素 B<sub>6</sub>、维生素 B<sub>12</sub>、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、碘、氯、硒、铬、钼、胆碱、核苷酸、膳食纤维、精氨酸等 41 个指标。

## 六、饼干

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100)、《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

饼干抽检项目包括大肠菌群、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)、铝的残留量(干样品,以 AI 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、二氧化硫残留



量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等 14 个指标。

## 七、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、胭脂红、日落黄、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群等 9 个指标。

2.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。

3.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。

## 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 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《食

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.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)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、阿维菌素、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 14 个指标。

2.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、甲拌磷等 10 个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括铅(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)、孔雀石绿、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、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)等 19 个指标。

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

5.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总

砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、腐霉利、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 14 个指标。

6.柑、橘抽检项目包括氧乐果、三唑磷、灭线磷、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、克百威、多菌灵、丙溴磷、苯醚甲环唑、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、水胺硫磷、毒死蜱等 15 个指标。

7.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等 15 个指标。

8.胡萝卜抽检项目包括氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅(以 Pb 计)等 5 个指标。

9.黄瓜抽检项目包括乐果、甲拌磷、乙螨唑、毒死蜱、乙酰甲胺磷等 5 个指标。

10.鸡蛋抽检项目包括镉(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、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、地美硝唑、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、甲砒霉素、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素等 19 个指标。

11.鸡肉抽检项目包括镉(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、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、氯霉素、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)、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、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑、环丙氨嗪、甲氧苄啶等 27 个指标。

12.姜抽检项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、六六六、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、二氧化硫残留量、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 13 个指标。

13.豇豆抽检项目包括阿维菌素、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、倍硫磷、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、噻虫胺等 16 个指标。

14.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、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、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉、三唑磷等 20 个指标。

15.辣椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、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、倍硫磷、吡唑醚菌酯、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪、乙酰三唑磷、乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 23 个指标。

16.梨抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 12 个指标。

17.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)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威等 15 个指标。

18.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果等 4 个指标。

19.牛肉抽检项目包括镉(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、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、恩诺沙星、磺胺类(总量)、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、呋喃西林代谢物、氯霉素、甲氧苄啉、氟苯尼考、多西环素、地塞米松、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、水分、挥发性盐基氮等 28 个指标。

20.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、克百威、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰

菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、啉虫脒、甲拌磷、氧乐果等 13 个指标。

21.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、苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氟虫腈、氯吡脞、联苯菊酯等 13 个指标。

22.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果等 12 个指标。

23.其他禽副产品抽检项目包括呋喃唑酮代谢物等 1 个指标。

24.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)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果、噻虫胺、甲拌磷、噻虫嗪等 16 个指标。

25.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲基异柳磷、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、腈菌唑等 21 个指标。

26.甜瓜类抽检项目包括乙酰甲胺磷、克百威、烯酰吗

啉等 3 个指标。

27.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等 11 个指标。

28.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟虫腈、联苯菊酯、噻唑膦、狄氏剂、多菌灵、甲拌磷等 12 个指标。

29.羊肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、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)、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素等 13 个指标。

30.猪肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、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、甲氧苄啶、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、土霉素、地塞米松、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑等 20 个指标。

31.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、多菌灵等 5 个指标。

## 九、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.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、菌落总数、大肠菌群等 4 个指标。

2.固体饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、铅(以 Pb 计)等 8 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、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 11 个指标。

4.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等 6 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 5 个指标。

6.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。



7. 饮用纯净水抽检项目包括亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率 $[(25 \pm 1)^\circ\text{C}]$ 、耗氧量(以  $\text{O}_2$  计)、铅(以  $\text{Pb}$  计)、总砷(以  $\text{As}$  计)、镉(以  $\text{Cd}$  计)等 11 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、界限指标-偏硅酸、镍、铅(以  $\text{Pb}$  计)、总砷(以  $\text{As}$  计)、镉(以  $\text{Cd}$  计)、总汞(以  $\text{Hg}$  计)等 11 个指标。

## 十、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。

## 十一、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. 冷链即食食品抽检项目包括铅(以  $\text{Pb}$  计)、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、镉(以  $\text{Cd}$  计)、总汞(以  $\text{Hg}$  计)、无机砷(以  $\text{As}$  计)、

菌落总数、大肠菌群等 10 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.工业化豆芽抽检项目包括 6-苜基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以  $\text{SO}_2$  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。

4.馅料抽检项目包括铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、霉菌、富马酸二甲酯等 5 个指标。

5.油炸肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、胭脂红、糖精钠(以糖精计)等 5 个指标。