

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、调味品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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质量要求。

### （二）检验项目

1.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

2.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰

菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。

3.其他半固体调味料检验项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、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)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

4.其他液体调味料检验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)、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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群。

## 二、肉制品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1. 调理肉制品（非速冻）检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、铬（以 **Cr** 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）、氯霉素。

2. 腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以 **Pb** 计）、总砷（以 **As** 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）、胭脂红、氯霉素。

3. 酱卤肉制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、铬（以 **Cr** 计）、总砷（以 **As** 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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠（以糖精计）、氯霉素、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。

4.熟肉干制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、铬（以 **Cr** 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、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。

5.熏烧烤肉制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、苯并[a]芘、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、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。

6.熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅（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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、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。

### 三、饮料

#### （一）抽检依据

抽检依据为《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**

2762-2022)、《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)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2022)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 饮用天然矿泉水检验项目包括铅(以 **Pb** 计)、总砷(以 **As** 计)、镉(以 **Cd** 计)、总汞(以 **Hg** 计)、镍、溴酸盐、硝酸盐(以  $\text{NO}_3^-$  计)、亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2. 其他类饮用水检验项目包括耗氧量(以  $\text{O}_2$  计)、铅(以 **Pb** 计)、总砷(以 **As** 计)、镉(以 **Cd** 计)、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。

3. 固体饮料检验项目包括蛋白质、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)、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)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 四、冷冻饮品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《冷冻饮品 冰淇淋》(GB/T 31114-2014)、《冷冻饮品 雪糕》(GB/T 31119-2014)、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

冷冻饮品检验项目包括蛋白质、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

## 五、糖果制品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 糖果》(GB 17399-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二) 检验项目

糖果检验项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄)、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、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

## 六、茶叶及相关制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.茶叶检验项目包括铅（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。

2.代用茶检验项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、霉菌。

## 七、酒类

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、铅（以 **Pb** 计）、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。

2.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、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）、二氧化硫残留量、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

3.果酒（发酵型）检验项目包括酒精度、展青霉素、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物（以 **HCN** 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

5.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

6.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、铅（以 **Pb** 计）、甲醇、氰化物（以 **HCN** 计）。

7.其他发酵酒检验项目包括酒精度、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）。

## 八、蔬菜制品



### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

蔬菜干制品检验项目包括铅（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）、二氧化硫残留量。

## 九、炒货食品及坚果制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、大肠菌群、霉菌。

## 十、淀粉及淀粉制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

粉丝粉条和其他淀粉制品检验项目包括铅(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。

## 十一、糕点

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

糕点检验项目包括酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、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)、甜蜜素(以环己基

氨基磺酸计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以Al计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

## 十二、蜂产品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《食品安全国家标准 花粉》(GB 31636-2016)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二) 检验项目

蜂花粉检验项目包括铅(以Pb计)菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 十三、餐饮食品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《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 2762-2022)、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)等标准及产品明示标准和质量要求。

### (二) 检验项目

1.馒头花卷（自制）检验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）。

2.生食动物性水产品（自制）检验项目包括铝的残留量（以即食海蜇中 Al 计）。

3.复用餐饮具（餐馆自行消毒）检验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。

4.复用餐饮具（集中清洗消毒服务单位消毒）检验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。

5.煎炸过程用油（食用植物油）检验项目包括酸价、极性组分。

6.粉丝粉条（自制）检验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、铅（以 Pb 计）。

## 十四、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、诺氟沙星、倍氟沙星。

2.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以 Cd 计）、多氯联苯、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、倍氟沙星。

3.其他水产品检验项目包括镉（以 Cd 计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星。

4.苹果检验项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。

5.橙检验项目包括丙溴磷、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、狄氏剂、氯唑磷。

6.香蕉检验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、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清、噻唑膦、狄氏剂。

7.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、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、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素。