

附件 1

本次检验项目

一、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.玉米粉(片、渣)抽检项目包括玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 5 个指标。

3.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。

4.发酵面制品抽检项目包括胭脂红、柠檬黄、安赛蜜、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)、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)等 8 个指标。

5.谷物加工品抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、

黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 4 个指标。

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

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

8.米粉制品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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量等 4 个指标。

9.其他谷物粉类制成品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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 3 个指标。

10.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括脱氧雪腐镰刀菌烯醇等 1 个指标。

11.生湿面制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、柠檬黄、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化硫残留量等 6 个指标。

二、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.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以 Pb 计)、菌落总数等 6 个指标。

2.粉丝粉条抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、赤藓红、靛蓝、柠檬黄、日落黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、亮蓝等 16 个指标。

3.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、赤藓红、靛蓝、柠檬黄、日落黄、酸性红、苋菜红、新红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄、亮蓝等 13 个指标。

三、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.灭菌乳抽检项目包括非脂乳固体、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、脂肪、商业无菌、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr

计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 12 个指标。

2.发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 16 个指标。

3.调制乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、脂肪、蛋白质、商业无菌、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺等 10 个指标。

4.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。

5.特色乳粉抽检项目包括脂肪、蛋白质、三聚氰胺等 3 个指标。

6.干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三聚氰胺、大肠菌群、霉菌等 6 个指标。

7.奶片、奶条等固态成型产品抽检项目包括沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质等 4 个指标。

四、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. 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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、乐果、六六六、乙酰甲胺磷等 18 个指标。

2. 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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。

3. 橙抽检项目包括丙溴磷、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、氯唑磷等 11 个指标。

4. 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。

5.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西洋、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)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、甲硝唑等 24 个指标。

6.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 SO₂ 计)等 5 个指标。

7.番木瓜抽检项目包括乙酰甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪等 3 个指标。

8.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、噻虫嗪、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、腐霉利等 17 个指标。

9.柑、橘抽检项目包括 2,4-滴和 2,4-滴钠盐、毒死蜱、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、甲拌磷、狄氏剂、水胺硫磷、杀扑磷等 18 个指标。

10.海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、诺氟沙星、二氧化硫残留量、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮等 13 个指标。

11.海水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啶、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、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)、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、地西洋、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、挥发性盐基氮、组胺等 25 个指标。

12.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪、异丙威等 14 个指标。

13.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。

14.鸡肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、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)、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 29 个指标。

15.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、六六六、克百威、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量等 15 个指标。

16.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、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、甲基异柳磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)等 26 个指标。

17.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

18.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、辛硫磷等 19 个指标。

19.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)、水胺硫磷、氧乐果、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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、乐果、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、杀扑磷、乙酰甲胺磷等 28 个指标。

20.梨抽检项目包括多菌灵、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

21.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、氟霜唑、氟吗啉等 10 个指标。

22.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、百菌清等 19 个指标。

23.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、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(以五氯酚计)、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、水分等 29 个指标。

24.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)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、克百威、啉虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

25.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫脒、氯吡脒、联苯菊酯等 17 个指标。

26.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、氟虫脒、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。

27.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)、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 21 个指标。

28.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)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、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 28 个指标。

29.桑葚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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等 6 个指标。

30.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、多菌灵、氟硅唑、甲胺磷、克百威、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 12 个指标。

31.甜椒抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、倍硫磷、毒死蜱、克百威、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、吡唑醚菌酯、吡虫啉等 12 个指标。

32.甜瓜类抽检项目包括烯酰吗啉、氧乐果、克百威、乙

酰甲胺磷等 4 个指标。

33.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、乙酰甲胺磷等 8 个指标。

34.香蕉抽检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、噻唑膦、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 15 个指标。

35.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、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、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 26 个指标。

36.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、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、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 17 个指标。

37.杨梅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)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺

酸计)、敌敌畏、氧乐果等 8 个指标。

38.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、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、磺胺类(总量)、地塞米松、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等 29 个指标。

五、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)、《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)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、大肠菌群等 3 个指标。

2.熟制动物性水产制品抽检项目包括镉(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、N-二甲基亚硝胺、铅(以 Pb 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 8 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)、N-二甲基亚硝胺、柠檬黄、日落黄、胭脂红等 8 个指标。

六、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。