

附件 1

本次检验项目

一、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)、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 15 个指标。

二、酒类

(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) 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、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、安赛蜜等 8 个指标。

2.啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛等 2 个指标。

3.葡萄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甲醇、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝等 17 个指标。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酒精度、甲醛、氰化物(以 HCN 计)、安赛蜜等 5 个指标。

5.其他发酵酒抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 5 个指标。

6.以发酵酒为酒基的配制酒抽检项目包括酒精度、安赛蜜、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)等 5 个指标。

7.黄酒抽检项目包括酒精度、氨基酸态氮、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 6 个指标。

8.其他蒸馏酒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、三氯蔗糖等 4 个指标。

三、食品添加剂

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616)、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》(GB 26687)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目包括铅(Pb)、砷(以 As 计)、沙门氏菌等 3 个指标。

2.食品用香精抽检项目包括重金属(以 Pb 计)含量、砷(以 As 计)含量、菌落总数等 3 个指标。

3.瓜尔胶抽检项目包括铅(Pb)、总砷(以 As 计)等 2 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)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、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、灭蝇胺、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等 15 个指标。

3.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。

4.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铅(以 Pb 计)等 14 个指标。

5.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、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、镉(以 Cd 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、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、甲硝唑、挥发性盐基氮等 18 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、腐霉利、噻虫嗪、甲拌磷、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷等 17 个指标。

9.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、噻虫胺、乙酰甲胺磷等 7 个指标。

10.花椰菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等 2 个指标

11.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、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等 16 个指标。

12.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。

13.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)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、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 20 个指标。

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

15.韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲拌磷、克百威、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、氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、六六六、乐果、敌敌畏等 22 个指标。

16.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、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺等 16 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)、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、溴氰菊酯等 15 个指标。

18.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、氯丙嗪等 28 个指标。

19.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、烯酰吗啉等 7 个指标。

20.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、毒死蜱、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫胺、乙酰甲胺磷、甲拌磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 22 个指标。

21.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、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 28 个指标。

22.橙抽检项目包括克百威、联苯菊酯、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑等 5 个指标。

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

24.桃抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、克百威、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 6 个指标。

25.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、腈苯唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 17 个指标。

26.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。

27.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。

28.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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、地塞米松、氯丙嗪等 19 个指标。

五、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蛋白质、霉菌、酵母、大肠菌群、菌落总数等 8 个指标。

2.其他类饮用水抽检项目包括耗氧量(以 O_2 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 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。

3.饮用纯净水抽检项目包括电导率 $[(25 \pm 1)^\circ\text{C}]$ 、耗氧量(以 O_2 计)、亚硝酸盐(以 NO_2^- 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 11 个指标。

4.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、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、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 15 个指标。

5.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以 NO_2^- 计)、溴酸盐、硝酸盐(以 NO_3^- 计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、镍、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、界限指标-偏硅酸、界限指标-锶、界限指标-游离二氧化碳等 13 个指标。

6.碳酸饮料(汽水) 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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、菌落总数、霉菌、酵母、二氧化碳气容量(20°C)等 8 个指标。

六、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》(G

B 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、黄曲霉毒素 B₁、赭曲霉毒素 A 等 4 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.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。

6.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、菌落总数、大肠菌群等 6 个指标。

7.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。

8.其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铬(以 Cr 计)、铅(以 Pb 计)等 2 个指标。

七、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。