

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)、大肠菌群等 9 个指标。

5.生湿面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、铅(以 Pb 计)、柠檬黄等 6 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.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。

二、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.贝类抽检项目包括镉(以 Cd 计)、无机砷(以 As 计)、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、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(恩诺

沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 13 个指标。

2.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等 12 个指标。

3.菜豆抽检项目包括毒死蜱、多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫胺、乙酰甲胺磷等 6 个指标。

4.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。

5.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。

6.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、乙酰甲胺磷等 13 个指标。

7.淡水虾抽检项目包括氧氟沙星、镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等 6 个指标。

8.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、磺胺类(总量)、甲氧苄啉、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、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、诺氟沙星、培氟沙星、甲硝唑等 17 个指标。

9.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。

10.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。

11.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。

12.胡萝卜抽检项目包括毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 6 个指标。

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

14.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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。

15.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪等 6 个指标。

16.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、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、甲拌磷、克百威、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、辛硫磷、氧乐果等 19 个指标。

17.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、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、腐霉利、克百威、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 29 个指标。

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

19.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。

20.萝卜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪等 3 个指标。

21.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、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类(总量)、水分等 18 个指标。

22.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。

23.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、辛硫磷等 6 个指标。

24.西葫芦抽检项目包括氧乐果、甲胺磷、克百威、噻虫嗪等 4 个指标。

25.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、氟甲唑、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、水分等 27 个指标。

三、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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.包子(自制)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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)等 5 个指标。

2.馒头花卷(自制) 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)、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)等 5 个指标。

3.熏烧烤肉类(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺等 3 个指标。

4.糕点(自制)抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 5 个指标。

5.油饼油条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 1 个指标。

6.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(以

即食海蜇中 Al 计)等 1 个指标。

7.花生制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素 B₁等 1 个指标。

8.肉冻皮冻(自制)抽检项目包括铬(以 Cr 计)等 1 个指标。

9.火锅麻辣烫底料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等 4 个指标。

10.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等 2 个指标。

11.粉丝粉条(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 1 个指标。

12.油炸肉类(自制)抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

13.非发酵性豆制品(自制)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)、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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)等 5 个指标。

四、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

1.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。

2.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)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。