

附件 1

本次检验项目

一、食用油、油脂及其制品

(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)、《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 植物油》(GB 2716)、《玉米油》(GB/T 19111)、《大豆油》(GB/T 1535)、GB/T 40851-2021《食用调和油》、《芝麻油》(GB/T 8233)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.大豆油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

2.其他食用植物油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

3.花生油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

4.芝麻油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以Pb

计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚等 6 个指标。

5.食用植物调和油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、乙基麦芽酚等 10 个指标。

6.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)等 5 个指标。

7.玉米油抽检项目包括特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、过氧化值、酸价(KOH)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、溶剂残留量、总砷(以 As 计)等 10 个指标。

8.菜籽油抽检项目包括酸价(KOH)、过氧化值、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚等 7 个指标。

二、糕点

(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)、《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099)、《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》(GB 19295)《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》(食品整治办〔2009〕5号)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.糕点抽检项目包括苯甲酸及其钠盐、山梨酸及其钾盐、脱氢乙酸及其钠盐、铝的残留量、丙酸及其钠盐、钙盐、纳他霉素残留量、糖精钠、甜蜜素、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、新红、赤藓红、靛蓝、诱惑红、酸性红、喹啉黄、丙二醇、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、过氧化值、酸价、富马酸二甲酯、铅(以 Pb 计)、安赛蜜、三氯蔗糖等 31 个指标。

2.面包抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、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)、三氯蔗糖、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、霉菌、沙门氏菌、新红、靛蓝、酸性红、喹啉黄、富马酸二甲酯等 29 个指标。

3.粽子抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、丙二醇、商业无菌等 10 个项目进行检测。

三、蜂产品

(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)、《食品安全国家标准 蜂蜜》(GB 14963)、《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

蜂蜜抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖、霉菌计数、氟胺氰菊酯、甲硝唑、果糖和葡萄糖、铅(以Pb计)、菌落总数、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星等16个指标。

四、薯类和膨化食品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 膨化食品》(GB 17401)、《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.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、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)、水分、黄曲霉毒素B₁、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等12个指标。

五、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.代用茶抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、霉菌、克百威、毒死蜱、吡虫啉、啶虫脒、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 8 个指标。

2.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氧乐果、克百威、甲拌磷、灭多威、乙酰甲胺磷、茚虫威、多菌灵、日落黄、毒死蜱、柠檬黄、啶虫脒、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、联苯菊酯、铅(以 Pb 计)、内吸磷、草甘膦、吡虫啉、三氯杀螨醇、水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等 20 个指标。

3.速溶茶类、其它含茶制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)等 1 个指标。

六、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.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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腓等 10 个指标。

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

3.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。

4.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、啶虫脒、氟虫腓、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。

5.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、氟虫腓、

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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、倍硫磷、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐等 22 个指标。

6.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、乙酰甲胺磷等 21 个指标。

7.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。

8.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、噻虫嗪等 18 个指标。

9.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。

10.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、克百威、氧乐果等 10 个指标。

11.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、氧乐果等 13 个指标。

12.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。

13.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、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 23 个指标。

14.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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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 27 个指标。

15.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。

16.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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星、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 20 个指标。

17.龙眼抽检项目包括克百威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等 3 个指标。

18.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、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 23 个指标。

19.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。

七、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)、N-二甲基亚硝胺等 5 个指标。

3.预制冷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)、N-二甲基亚硝胺、柠檬黄、日落黄、胭脂红等 7 个指标。

4.生食动物性水产品抽检项目包括铝的残留量(以即食海蜇中 Al 计)、菌落总数、大肠菌群、副溶血性弧菌等 4 个指标。

5.其他水产制品抽检项目包括铅(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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等 7 个指标。

八、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.糕点(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)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、双乙酸钠、纳他霉素残留量等 9 个指标。

2.面包(自制)抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、铝的残留量(干样品,以 Al 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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等 7 个指标。

3.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。