

## 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 B<sub>1</sub>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等 2 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 B<sub>1</sub>、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.米粉制品抽检项目包括二氧化硫残留量、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)等 3 个指标。

5.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)等 5 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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等4个指标。

2. 啤酒抽检项目包括酒精度、原麦汁浓度、甲醛等3个指标。

3. 葡萄酒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)、三氯蔗糖、酒精度等4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、甲醛等3个指标。

5. 以发酵酒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)、酒精度等2个指标。

## **三、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. 菠菜抽检项目包括铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、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、氧乐果等 9 个指标。

2. 草莓抽检项目包括克百威、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷等 9 个指标。

3. 橙抽检项目包括克百威、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷等 5 个指标。

4. 葱抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、噻虫嗪、丙环唑、三唑磷等 5 个指标。

5. 大白菜抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威等 5 个指标。

6. 菜豆抽检项目包括多菌灵、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫胺、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等 8 个指标。

7. 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、镉(以 Cd 计)、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)等 12 个指标。

8. 豆芽抽检项目包括 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 SO<sub>2</sub> 计)等 3 个指标。

9. 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。

10. 番茄抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、铅(以 Pb 计)、吡唑醚菌酯、噻虫嗪等 9 个指标。

11. 柑、橘抽检项目包括三唑磷、联苯菊酯、丙溴磷、苯醚甲环唑、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱等 8 个指标。

12. 海水虾抽检项目包括镉(以 Cd 计)、孔雀石绿、氯霉素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮等 5 个指标。

13. 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)等 10 个指标。

14. 胡萝卜抽检项目包括毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、乙酰甲胺磷等 4 个指标。

15. 黄瓜抽检项目包括毒死蜱、乙螨唑、甲拌磷、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、阿维菌素、噻虫嗪等 8 个指标。

16. 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、甲砜霉素、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、甲氧苄啶等 13 个指标。

17. 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)、氧氟沙星、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)等 8 个指标。

18. 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。

19. 豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、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、甲胺磷等 18 个指标。

20. 韭菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、多菌灵、二甲戊灵、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乙酰甲胺磷、氧乐果、水胺硫磷等 15 个指标。

21. 辣椒抽检项目包括倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪、克百威等 12 个指标。

22. 结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、灭线磷、三唑磷、乙酰甲胺磷等 5 个指标。

23. 马铃薯抽检项目包括甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、噻虫嗪等 4 个指标。

24. 芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、

噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果、噻虫嗪、噻嗪酮等 10 个指标。

25.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脲、氧乐果等 4 个指标。

26.柠檬抽检项目包括水胺硫磷、氯唑磷等 2 个指标。

27.牛肉抽检项目包括磺胺类（总量）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、地塞米松、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、水分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、倍他米松、林可霉素等 12 个指标。

28.普通白菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、吡虫啉等 7 个指标。

29.茄子抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威等 8 个指标。

30.芹菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、腈菌唑、克百威、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、辛硫磷、乙酰甲胺磷、氧乐果等 16 个指标。

31.山药抽检项目包括铅(以 Pb 计)、毒死蜱、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等 5 个指标。

32.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、噻虫嗪等 4 个指标。

33.食荚豌豆抽检项目包括噻虫胺、噻虫嗪、多菌灵、烯

酰吗啉、吡唑醚菌酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果、乙酰甲胺磷等 8 个指标。

34.甜椒抽检项目包括倍硫磷、克百威、毒死蜱、噻虫胺等 4 个指标。

35.西瓜抽检项目包括噻虫嗪、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑等 3 个指标。

36.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。

37.鸭肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、甲硝唑等 2 个指标。

38.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、呋喃唑酮代谢物、水分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等 11 个指标。

39.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、腈菌唑、克百威、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇等 7 个指标。

40.猪肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氯丙嗪等 5 个指标。

41.猪肉抽检项目包括恩诺沙星、磺胺类(总量)、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氟苯尼考、水分等 9 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。