

附件 1

本次检验项目

一、糕点

(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 糕点、面包》(7099)、《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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、三氯蔗糖、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、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、丙二醇、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以 Pb 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素残留量、富马酸二甲酯等 31 个指标。

2.粽子抽检项目包括山梨酸及其钾盐(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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、丙二醇、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、过氧化值(以脂肪计)、商业无菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌计数等 12 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、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)、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 16 个指标。

3.草莓抽检项目包括克百威、多菌灵、烯酰吗啉、吡虫啉、乙酰甲胺磷等 5 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. 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。

6. 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。

7. 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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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。

8. 荔枝抽检项目包括多菌灵、氧乐果、毒死蜱、苯醚甲环唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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。

9. 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。

10. 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。

11.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脘、氧乐果等 4 个指标。

12.柠檬抽检项目包括克百威、多菌灵、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氯唑磷等 6 个指标。

13.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。

14.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、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 13 个指标。

15.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、辛硫磷、氧乐果、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 16 个指标。

16.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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等 6 个指标。

17.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。

18.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。

19.鲜食用菌抽检项目包括镉(以 Cd 计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等 6 个指标。

20.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。

三、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。

四、其他食品

（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.冷链即食食品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、致泻大肠埃希氏菌、黄曲霉毒素 B₁、副溶血性弧菌等 8 个指标。

2.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌、沙门氏菌、致泻大肠埃希氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌等 5 个指标。

3.工业化豆芽抽检项目包括 6-苜基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂ 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、铅(以 Pb 计)等 4 个指标。

4.馅料抽检项目包括铝的残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群、霉菌、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等 6 个指标。

5.其他熟肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、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)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、胭脂红、氯霉素、菌落总数等 14 个指标。

- 6.预拌粉抽检项目包括水分、铅(以 Pb 计)等 2 个指标。
- 7.益生菌粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、乳酸菌活菌数等 3 个指标。
- 8.其他类食品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 3 个指标。