

附件 1:

## 本次检验项目

### 一、食用农产品

#### (一) 抽检依据

检验依据是 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB 22556-2008《豆芽卫生标准》；GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB 2763.1-2022《食品安全国家标准食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》；GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》；GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》；GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》；农业农村部公告 第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》；国家食品药品监督管理总局农业部国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用 6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015 年第 11 号)。

#### (二) 检验项目

1. 畜禽肉及副产品检测项目为：挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、林可霉素、环丙氨嗪、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、金霉素、尼卡巴嗪。

2. 蔬菜检测项目为: 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 SO<sub>2</sub> 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、甲胺磷、甲基异柳磷、乐果、灭线磷、三唑磷、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、哒螨灵、腐霉利、乙螨唑、异丙威、吡唑醚菌酯、啶虫脒、倍硫磷、丙溴磷、联苯菊酯、杀扑磷、百菌清、烯酰吗啉、多菌灵、二甲戊灵、辛硫磷、灭多威、灭蝇胺、腈菌唑、三氯杀螨醇、马拉硫磷、甲基对硫磷、唑虫酰胺、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、戊唑醇。

3. 水果类检测项目为: 克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑、多菌灵、甲胺磷、敌敌畏、氟硅唑、溴氰菊酯、吡虫啉、吡唑醚菌酯、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、

噻虫胺、氟环唑、联苯菊酯、烯啶醇、百菌清、狄氏剂、水胺硫磷、乙螨唑、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、丙溴磷、三唑磷、杀扑磷、2,4-滴和2,4-滴钠盐、氯唑磷、啉虫脒、己啶醇、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氯吡脞、烯酰吗啉、啉菌酯、戊唑醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、糖精钠(以糖精计)、除虫脞、氟霜唑、氟吗啉。

4. 鲜蛋检测项目为：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、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类(总量)、多西环素。

5. 生干坚果与籽类食品检测项目为：酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B1、啉菌酯、铅(以 Pb 计)、吡虫啉。

6. 豆类检测项目为：吡虫啉、环丙唑醇、赭曲霉毒素 A、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)。

## 二、非食用农产品

### (一) 抽检依据

检验依据是 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》；GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》；GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》；GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》；GB 14963-2011《食品安全国家

标准 蜂蜜》；GB 7101-2015《食品安全国家标准 饮料》；整顿办函[2011]1号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》；食品整治办[2008]3号《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第一批)》；GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》；GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》；GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》；GB 26878-2011《食品安全国家标准 食用盐碘含量》；GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》；GB 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》；GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》；GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》；GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》；GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》；GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》；GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》；GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》；GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》；GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》；农业农村部公告第250号等产品明示标准及质量要求。

## (二) 检验项目

7. 粮食加工品检测项目为：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、镉（以 Cd 计）、过氧化苯甲酰、铅（以 Pb 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）、玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 。

8. 食用油、油脂及其制品检测项目为：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、大肠菌群。

9. 调味品检测项目为：总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、菌落总数、不挥发酸(以乳酸计)、谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)、呈味核苷酸二钠、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、大肠菌群、氯化钠、钡(以 Ba 计)、碘(以 I 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1。

10. 肉制品检测项目为：铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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)、纳他霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、氯霉素、酸性橙 II、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

11. 乳制品检测项目为：大肠菌群、蛋白质、非脂乳固体、菌落总数、三聚氰胺、酸度。

12. 饮料检测项目为：铅(以 Pb 计)、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、合成着色剂(苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、二氧化碳气容量。

13. 方便食品检测项目为：三氯蔗糖、水分、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、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)、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、金黄色葡萄球菌、霉菌。

14. 饼干检测项目为：酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、霉菌。

15. 罐头检测项目为：铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 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)、商业无菌、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、亮蓝、靛蓝、诱惑红)(选其二)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、商业无菌。

16. 冷冻饮品检测项目为：单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数。

17. 速冻食品检测项目为：糖精钠（以糖精计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）。

18. 薯类和膨化食品检测项目为：水分、酸价、山梨酸及其钾盐、苯甲酸及其钠盐、糖精钠、过氧化值。食糖检测项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

19. 糖果制品检测项目为：山梨酸及其钾盐(以山梨酸计), 苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计), 糖精钠(以糖精计), 甜蜜素。

20. 茶叶及相关制品检测项目为：铅(以 Pb 计)、草甘膦、吡虫啉、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺。

21. 酒类检测项目为：酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

22. 蔬菜制品检测项目为：铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿斯巴甜、二氧化硫残留量、大肠菌群、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

23. 水果制品检测项目为：二氧化硫残留量、大肠菌群、

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、铅（以 Pb 计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌。

24. 炒货食品及坚果制品检测项目为：二氧化硫残留量、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）(KOH)、铅（以 Pb 计）、霉菌、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>。

25. 蛋制品检测项目为：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)、菌落总数。

26. 食糖检测项目为：还原糖分、色值、二氧化硫残留量、蔗糖分、螨。

27. 水产制品检测项目为：铅(以 Pb 计)。

28. 淀粉及淀粉制品检测项目为：二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、菌落总数、霉菌和酵母。

29. 糕点检测项目为：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 A1 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)、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

30. 豆制品检测项目为: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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、铝的残留量(干样品,以 A1 计)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

31. 蜂产品检测项目为:果糖和葡萄糖、蔗糖、铅(以 Pb 计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、氟胺氰菊酯、诺氟沙星、氧氟沙星、培氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

32. 餐饮食品检测项目为:铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)。