

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、餐饮食品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1. 酱卤肉制品、肉灌肠、其他熟肉（自制）检验项目包括胭脂红、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2. 生湿面制品（餐饮）检验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）。

## 二、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)、《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》(GB 2707-2016)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留

限量》（GB 31650-2019）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药的决定》（农业部公告第 2292 号）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1. 鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、利巴韦林、甲硝唑、金刚烷胺、金刚乙胺、尼卡巴嗪。

2. 大白菜检验项目包括毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、甲胺磷、氟虫腈、阿维菌素、涕灭威、久效磷、克百威、水胺硫磷、硫线磷、甲基异柳磷、甲拌磷、唑虫酰胺。

## 三、速冻食品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《速冻调制食品》（SB/T 10379-2012）、《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）》（整顿办函〔2011〕1号）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.速冻调理肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、氯霉素、胭脂红。

## 四、婴幼儿配方食品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 婴儿配方食品》（GB 10765-2010）、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告2011年第10号）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、 $\alpha$ -亚麻酸、亚油酸与 $\alpha$ -亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸（十四烷酸）总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K<sub>1</sub>、维生素B<sub>1</sub>、维生素B<sub>2</sub>、维生素B<sub>6</sub>、维生素B<sub>12</sub>、烟酸（烟酰胺）、叶酸、泛酸、

维生素 C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸（22:6 n-3）与二十碳四烯酸（20:4 n-6）的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸（20:5 n-3）的量与二十二碳六烯酸的量的比、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅（以 Pb 计）、硝酸盐（以  $\text{NaNO}_3$  计）、亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  计）、黄曲霉毒素  $\text{M}_1$  或黄曲霉毒素  $\text{B}_1$ 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、阪崎肠杆菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定、香兰素、乙基香兰素。