

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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 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)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《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.菠菜检验项目包括阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷。

2.橙检验项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、三

唑磷、杀虫脒、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

3.番茄检验项目包括氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、敌敌畏、溴氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、灭线磷。

4.柑、橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、杀虫脒、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷。

5.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以 Cd 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、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、四环素、金霉素、土霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

6.火龙果检验项目包括氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氧乐果。

7.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。

8.辣椒检验项目包括镉（以 Cd 计）、克百威、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈、杀扑磷、水胺硫磷、丙溴磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、多菌灵、灭多

威、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

9.李子检验项目包括多菌灵、甲胺磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏。

10.普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）检验项目包括毒死蜱、氟虫腈、啉虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、涕灭威、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、久效磷。

11.茄子检验项目包括镉（以 Cd 计）、氧乐果、克百威、杀扑磷、甲胺磷、水胺硫磷、氟虫腈、氯唑磷、甲拌磷、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐。

12.山药检验项目包括铅（以 Pb 计）、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、辛硫磷、甲拌磷、克百威、涕灭威。

13.鲜食用菌检验项目包括镉（以 Cd 计）、二氧化硫残留量、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

14.柚检验项目包括辛硫磷、水胺硫磷、氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯。

## 二、茶叶及相关制品

### （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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2019）、《砖茶含氟量》（GB 19965-2005）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

砖茶检验项目包括铅（以 Pb 计）、氟、内吸磷、乙酰甲胺磷、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、甲胺磷、啶虫脒、吡蚜酮、敌百虫、甲拌磷、克百威、氯唑磷、灭线磷、水胺硫磷、氧乐果、茚虫威、丙溴磷。

## 三、粮食加工品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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)、《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》(卫生部公告〔2011〕第4号)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

小麦粉检验项目包括镉（以 Cd 计）、苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、过氧化苯甲酰。

## 四、肉制品

### （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 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《食品安

《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《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

熏煮香肠火腿制品检验项目包括氯霉素、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、菌落总数、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌 O157:H7。

## 五、蔬菜制品

### （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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714-2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

酱腌菜检验项目包括铅（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）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、纽甜、阿斯巴甜、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。