

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、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)、《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

1.小麦粉检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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>、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮、滑石粉、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 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>。

## 二、食用油、油脂及其制品

### （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 植物油》(GB 2716-2018)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、苯并[a]芘、溶剂残留量、游离棉酚、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。

## 三、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 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《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)、《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)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 酱卤肉制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、酸性橙 II、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、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、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌。

2. 熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、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、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、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菌、大肠埃希氏菌 O157:H7。

## 四、乳制品

### （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 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

3.液体乳（发酵乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、酵母、

霉菌。

## 五、豆制品

### （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 豆制品》(GB 2712-2014)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.发酵性豆制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗

糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）检验项目包括脲酶试验、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 Al 计）、纳他霉素、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 六、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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《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名单（第四批）》（整顿办函〔2010〕50 号）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第 560 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.猪肉检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇。

2.牛肉检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪。

3.鸡肉检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类（总量）、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、多西环素、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪。

4.猪肝检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林。

5.韭菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷

(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌、吡虫啉。

6.芹菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

7.茄子检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果。

8.辣椒检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯。

9.番茄检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、克百威、氧乐果、敌敌畏。

10.豇豆检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总

砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素。

11. 马铃薯检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

12. 淡水鱼检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、甲基汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、多氯联苯、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、地西泮、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

13. 苹果检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷。

14. 梨检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果。

15. 桃检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

16. 柑、橘检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯

和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果。

17.鸡蛋检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、恩诺沙星、氟苯尼考、金刚烷胺、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。