

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、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 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)、《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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)、《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.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值(以脂肪计)、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)、胭脂红、氯霉素。

2.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)、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)、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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

3.熟肉干制品检验项目包括铅(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)、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、氯霉素、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、致泻大肠埃希氏菌。

## 二、饮料

### (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 饮用天然矿泉水》(GB

8537-2018)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《食品安全国家标准 饮料》(GB 7101-2015)、《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液(汁、浆)》(GB 17325-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 饮用天然矿泉水检验项目包括界限指标、镍、锑、溴酸盐、硝酸盐(以  $\text{NO}_3^-$  计)、亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2. 其他饮用水检验项目包括耗氧量(以  $\text{O}_2$  计)、亚硝酸盐(以  $\text{NO}_2^-$  计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

3. 果蔬汁类及其饮料检验项目包括铅(以  $\text{Pb}$  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)、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)、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、霉菌和酵母。

4. 茶饮料检验项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐

(以脱氢乙酸计)、菌落总数。

5.固体饮料检验项目包括蛋白质、铅(以 Pb 计)、赭曲霉毒素 A、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、糖精钠(以糖精计)、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。

6.其他饮料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)、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)、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、沙门氏菌。

### 三、糕点

#### (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 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

#### (二) 检验项目

糕点检验项目包括酸价(以脂肪计)、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 Al 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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

#### 四、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)、《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 动物性水产制品》(GB 10136-2015)、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)、《国家食药监管局关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》(国家食品药品监督管理局公告 2012 年第 10 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)、《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.发酵面制品（自制）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）、糖精钠（以糖精计）。

2.油炸面制品（自制）检验项目为铝的残留量（干样品，以Al计）。

3.生食动物性水产品（自制）检验项目包括铝的残留量（以即食海蜇中Al计）、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群。

4.酱卤肉制品（自制）检验项目包括亚硝酸盐（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、酸性橙Ⅱ。

5.复用餐具（餐馆自行消毒）检验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。

6.复用餐具（集中清洗消毒服务单位消毒）检验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。

7.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

8.肉冻、皮冻（自制）检验项目为铬（以Cr计）。

## 五、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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《豆芽卫生标准》(GB 22556-2008)、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》(GB 2733-2015)、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》(GB 19300-2014)、《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)、《国家食品药品监督管理局 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)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 豆芽检验项目包括铅(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 SO<sub>2</sub> 计)。

2. 韭菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维菌素、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、异菌脲。

3. 芹菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、阿维

菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌酯、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

4.油麦菜检验项目包括阿维菌素、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菊脒、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

5.茄子检验项目包括镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐、水胺硫磷、氧乐果。

6.辣椒检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、丙溴磷、敌敌畏、啉虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果。

7.番茄检验项目包括镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

8.黄瓜检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啞螨灵、敌敌畏、



毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

9.山药检验项目包括铅（以 Pb 计）、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、涕灭威。

10.胡萝卜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氟虫腈、甲拌磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

11.姜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、吡虫啉、甲拌磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

12.马铃薯检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 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。

13.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、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、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

14.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、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

15.苹果检验项目包括敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、甲拌磷、

克百威、氧乐果。

16.香蕉检验项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清。

17.芒果检验项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、啞菌酯、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺。

18.鸡蛋检验项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

19.生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、苯醚甲环唑。

## 六、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 2763-2021）、《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

1.茶叶检验项目包括铅（以 Pb 计）、氟、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、毒虫

畏、氯肽酸甲酯、灭螨醌、甲氧滴滴涕、特乐酚。

2.含茶制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群。

3.代用茶检验项目包括铅（以 Pb 计）、哒螨灵、啉虫脒、啉螨酯、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、井冈霉素。

## 七、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）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《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>、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

2.大米检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>。

3.挂面检验项目包括铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以

脱氢乙酸计)。

4.谷物加工品检验项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>。

5.玉米粉(片、渣)检验项目包括黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A、玉米赤霉烯酮。

6.米粉检验项目包括铅(以 Pb 计)。

7.生湿面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)。

8.发酵面制品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)、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。

9.米粉制品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)、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 八、酒类

### (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 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1.白酒检验项目包括酒精度、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。

2.葡萄酒检验项目包括酒精度、甲醇、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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖。

3.果酒(发酵型)检验项目包括酒精度、展青霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、糖精钠(以糖精计)。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

5.以发酵酒为酒基的配制酒检验项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

6.其他蒸馏酒检验项目包括酒精度、甲醇、氰化物(以 HCN 计)。

7.其他发酵酒检验项目包括酒精度、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）。

## 九、水果制品

### （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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884-2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.蜜饯检验项目包括铅（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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红）、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、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.水果干制品检验项目包括铅（以 Pb 计）、啶螨灵、啉虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、唑螨酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、肟菌酯、噁唑菌酮、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、

糖精钠（以糖精计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 十、薯类和膨化食品

### （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 膨化食品》(GB 17401-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

膨化食品检验项目包括水分、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、糖精钠（以糖精计）、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、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌。

## 十一、糖果制品

### （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 糖果》(GB 17399-2016)、《食品安全国家标准 果冻》(GB 19299-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《食品

安全国家标准《散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.糖果检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、糖精钠（以糖精计）、合成着色剂（柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄）、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、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、沙门氏菌。

3.果冻检验项目包括山梨酸及其钾盐（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（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。