附件1

本次检验项目

一、饼干

(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 饼干》(GB 7100-2015)、《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

饼干检验项目包括酸价(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)、 铝的残留量(干样品,以 AI 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢 乙酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌 群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

二、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

油炸面制品(自制)检验项目为铝的残留量(干样品,以Al计)。

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

四、调味品

(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 食品中农药最大残留限量》 (GB 2763-2021)、《食品安全国家标准 酱油卫生标准》(GB 2717-2018)、《酿造酱油》(GB/T 18186-2000)、《食品安全 国家标准 食醋》(GB 2719-2018)、《酿造食醋》(GB/T 18187-2000)、《食品安全国家标准 酿造酱》(GB 2718-2014)、 《鸡精调味料》(SB/T 10371-2003)、《鸡粉调味料》(SB/T 10415-2007)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720-2015)、 《蚝油》(GB/T 21999-2008)、《食品安全国家标准 水产调味 品》(GB 10133-2014)、《食品安全国家标准 预包装食品中致 病菌限量》(GB 29921-2021)(2021年11月22日之后生产的)、 《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)(2022年3月7日之后生产的)、《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.酱油检验项目包括氨基酸态氮、全氮(以氮计)、铵盐(以 占氨基酸态氮的百分比计)、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)、菌落总数、大肠菌群。

- 2.食醋检验项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、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)、菌落总数。
- 3.酱类检验项目包括氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B₁、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)、大肠菌群。
- 4. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉检验项目包括铅(以 Pb 计)、罗丹明 B、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌。
- 5.其他香辛料调味品检验项目包括铅(以 Pb 计)、丙溴磷、 氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、沙门氏菌。
- 6.鸡粉、鸡精调味料检验项目包括谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、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。
- 7.火锅底料、麻辣烫底料检验项目包括铅(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。

- 8. 蚝油、虾油、鱼露检验项目包括氨基酸态氮(以氮计)、 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。
- 9.其他半固体调味料检验项目包括罗丹明 B、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。
- 10.其他固体调味料检验项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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)、阿斯巴甜。
- 11.其他液体调味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)、

菌落总数、大肠菌群。

12.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅(以 Pb 计)。

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 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。

- 1.发酵性豆制品检验项目包括黄曲霉毒素 B₁、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(以环已基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、大肠菌群、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。
- 2.非发酵性豆制品(豆干、豆腐、豆皮等)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)、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)、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 非发酵性豆制品(腐竹、油皮及其再制品)检验项目包括蛋白质、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)、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、方便食品

(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 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指标的要求。

(二)检验项目

调味面制品检验项目包括酸价(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)、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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

七、蜂产品

(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 蜂蜜》(GB 14963-2011)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《蜂王浆》(GB 9697-2008)、《蜂王浆冻干粉》(GB/T 21532-2008)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第 235 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.蜂蜜检验项目包括果糖和葡萄糖、蔗糖、氯霉素、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、洛硝达唑、甲硝唑、地美硝唑、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。
 - 2.蜂王浆检验项目包括 10-羟基-2-癸烯酸、酸度。

八、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(以环已基氨基磺酸计)、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。

九、罐头

(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 罐头食品》(GB 7098-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二)检验项目

水果类罐头检验项目包括合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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)、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)、阿斯巴甜、商业无菌。

十、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。

- 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(以环已基氨基磺酸计)、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)。

十一、冷冻饮品

(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)、《冷冻饮品 冰淇淋》(GB/T 31114-2014)、《冷冻饮品 雪糕》(GB/T 31119-2014)、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》(GB 2759-2015)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二)检验项目

冷冻饮品检验项目包括蛋白质、甜蜜素(以环已基氨基磺酸计)、糖精钠、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌。

十二、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。

- 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 B₁、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_1 。
- 3.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)。
- 4.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。

十三、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 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。

- 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。
- 4.熏烧烤肉制品检验项目包括铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘、 亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、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。
- 5.熏煮香肠火腿制品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、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。

十四、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 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、《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)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《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指标的要求。

- 1.液体乳(灭菌乳)检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。
- 2.液体乳(调制乳)检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业 无菌、菌落总数、大肠菌群。
- 3.液体乳(发酵乳)检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。
 - 4.液体乳(巴氏杀菌乳)检验项目包括蛋白质、酸度、三聚

氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

十五、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)、《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)、《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。

- 1.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、克伦特罗、莱克多 巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素 /金霉素/四环素(组合含量)。
 - 2.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代

谢物、呋喃西林代谢物、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

- 3.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、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、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。
- 4.猪肝检验项目包括镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 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)、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。
- 5.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。
- 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、啶虫脒、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、

氣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. 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。
- 8. 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。
- 9.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)。
- 10.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉(以 Cd 计)、 孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙 星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)、甲 氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。
- 11.苹果检验项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果。
- 12.梨检验项目包括吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚

甲环唑、甲基硫菌灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

13.鸡蛋检验项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝呋喃唑酮代谢物、氟虫腈。

十六、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

- 1.食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B_1 、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚。
- 2.食用植物油(煎炸过程用油)检验项目包括酸价、极性组分。

十七、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

- 1.酱腌菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以 NaNO₂ 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(以环已基氨基磺酸计)、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。
- 2.蔬菜干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)、二氧化硫残留量。
- 3.干制食用菌检验项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、 镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)。

十八、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。

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 B₁、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、金黄色葡萄球菌。

十九、水产制品

(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 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

熟制动物性水产制品检验项目包括镉(以 Cd 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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、沙门氏菌。

二十、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(以环已基氨基磺酸计)、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)、哒螨灵、啶虫脒、克百威、炔螨特、毒死蜱、蚍虫林、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。

二十一、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)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.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(以环已基氨基磺酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

二十二、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)、《瓶装饮用纯净水》(GB 17323-1998)、《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 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 NO₃-计)、亚硝酸盐(以 NO₂-计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

- 2.饮用纯净水检验项目包括电导率、耗氧量(以 O₂ 计)、 亚硝酸盐(以 NO₂-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.其他类饮用水检验项目包括耗氧量(以 O₂ 计)、亚硝酸盐(以 NO₂-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。
- 4.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。

二十三、保健食品

(一)抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 保健食品》(GB 16740-2014)、《中国药典》(2020年版)、经过有关部门备案的食品安全企业标准及产品明示质量要求、原国家食品药品监督管理总局发布的补充检验方法和检验项目等。

- 1.所有样品检验项目包括功效/标志性成分、铅(Pb)、总砷(As)、总汞(Hg)、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。
 - 2.硬胶囊剂和茶剂样品检验项目为水分。
 - 3.口服液样品检验项目为可溶性固形物。
 - 4.软胶囊样品检验项目包括酸价、过氧化值。
 - 5.片剂样品检验项目为崩解时限。
 - 6.硬胶囊样品检验项目为硬胶囊壳中的铬。
- 7.减肥类样品检验项目包括西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞。
- 8.辅助降血糖类样品检验项目包括甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲。
- 9.缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品检验项目包括那红地 那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪 莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地 那非、那莫西地那非。
- 10.辅助降血压类样品检验项目包括阿替洛尔、盐酸可乐定、 氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、 尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平。

二十四、特殊医学用途配方食品

(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 特殊医学用途婴儿配方食品通则》(GB 25596-2010)、《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》(GB 29922-2013)、《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

特殊医学用途婴儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与 α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量与总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸最高含量与总脂肪酸比值、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K₁、维生素 B₁、维生素 B₂、维生素 B₆、维生素 B₁₂、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、铬、钼、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长十二碳六烯酸(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稀酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、水分、灰分、杂质度、脲酶活性定性测定、核苷酸、叶黄素、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 M_1 、黄曲霉毒素 B_1 、硝酸盐(以 $NaNO_3$ 计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、阪崎肠杆菌、商业无菌、果聚糖。

二十五、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)、《食品安全国家标准 较大婴儿配方食品》(GB 10766-2021)、《食品安全国家标准 较大婴儿和幼儿配方食品》(GB 10767-2010)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《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、α-亚麻酸、亚油酸与 α-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_1 、维生素 B_1 、维生 素 B_2 、维生素 B_6 、维生素 B_{12} 、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稀酸(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NaNO3计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)、黄曲霉毒素 M_1 或黄曲霉毒素 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/克罗诺杆菌属 (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。

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稀酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 NaNO3 计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 计)、黄曲霉毒素 M_1 或黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。

3.幼儿配方食品检验项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、 α -亚麻酸、亚油酸与 α -亚麻酸比值、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 K_1 、维生素 B_1 、维生素 B_2 、维生素 B_6 、维生素 B_{12} 、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,二十碳四烯酸,二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、果聚糖、水分、灰分、杂质度、铅(以 Pb 计)、硝酸盐(以 $NaNO_3$ 计)、亚硝酸盐(以 $NaNO_2$ 计)、黄曲霉毒素 M_1 或黄曲霉毒素 B_1 、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、

叶黄素、核苷酸、脲酶活性定性测定。