

附件 1

本次检验项目

一、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 2762-2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

茶叶检验项目包括铅（以 Pb 计）、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、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、呋虫胺。

二、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 2762-2022）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757-2012）、《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB

2758-2012) 等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

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。

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 2762-2022)、《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 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)、无机砷(以 As 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁。

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 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)、《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. 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)、纳他霉素、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。

2. 熏煮香肠火腿制品检验项目包括铅(以 **Pb** 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）、纳他霉素、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。

五、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）、《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。

（二）检验项目

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、丙二醇、商业无菌。

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 2762-2022）、《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 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 食品中41种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《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）、《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.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、喹乙醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、甲硝唑、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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

3.羊肉检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、克伦特罗、莱克多巴胺、沙

丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考、林可霉素、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

4.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考、多西环素、土霉素、金霉素、甲硝唑、尼卡巴嗪、环丙氨嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。

5.豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、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、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

6.姜检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、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、氯唑磷、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷。

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.葱检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果。

9.韭菜检验项目包括铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、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、三唑磷、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10.蒜薹检验项目包括阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、啉菌酯、倍硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、克百威、甲拌磷、辛硫磷、对硫磷。

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

12.大白菜检验项目包括镉（以 **Cd** 计）、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

13.橙检验项目包括丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、杀扑磷、水胺硫磷、氧乐果、2,4-滴和 2,4-滴钠盐。

14.柑、橘检验项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高

效氯氟氰菊酯、甲拌磷、2,4-滴和 2,4-滴钠盐，狄氏剂、毒死蜱、杀扑磷。

15.草莓检验项目包括阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉。

16.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。

17.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、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

18.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素。

七、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 2762-2022）、《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、铅（以 Pb

计)、黄曲霉毒素 B₁、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚 (TBHQ)、乙基麦芽酚。