

## 附件 2

# 本次检验项目

### 一、餐饮食品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 消毒餐(饮)具》(GB 14934-2016)等标准要求。

#### (二) 检验项目

煎炸过程用油：酸价。

糕点(自制)：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)、过氧化值(以脂肪计)(配料中添加油脂产品检测)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

复用餐饮具(餐馆自行消毒)：大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。

### 二、保健食品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是国家食品药品监督管理局药品检验补充方法和检验项目批准件 2009030 等标准要求。

#### (二) 检验项目

保健食品：西布曲明、酚酞、N,N-双去甲基西布曲明、N-单去甲基西布曲明。

### 三、粮食加工品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、卫生部公告[2011]第4号 卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607-2021)等标准要求。

#### (二) 检验项目

大米：镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、无机砷(以As)。

小麦粉：铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、偶氮甲酰胺、过氧化苯甲酰。

### 四、肉制品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、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(第五批)》、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(第一批)》、《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)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

酱卤肉制品：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)、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、商业无菌、酸性橙Ⅱ、铅(以Pb计)。

熟肉干制品：氯霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、菌落总数、胭脂红、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。

熏煮香肠火腿制品：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)、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、胭脂红。

## 五、乳制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、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《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、《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) 等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、丙二醇、商业无菌。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

调制乳：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

## 六、水果制品

### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《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

水果干制品(含干枸杞)：铅（以 **Pb** 计）、啉虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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、霉菌、克百威、炔螨特、毒死蜱、吡虫啉、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量。

蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类：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、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。

## 七、饮料

### （一）抽检依据

抽检依据是《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 饮料》（**GB 7101-2015**）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

茶饮料：茶多酚、咖啡因、菌落总数、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）。

蛋白饮料：蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

果蔬汁类及其饮料：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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、铅（以 Pb 计）。

其他类饮用水：耗氧量（以  $O_2$  计）、亚硝酸盐（以  $NO_2^-$  计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、三氯甲烷。

其他饮料：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、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

碳酸饮料(汽水)：二氧化碳气容量、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、霉菌、酵母。

饮用纯净水：耗氧量（以  $O_2$  计）、亚硝酸盐（以  $NO_2^-$  计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、溴酸盐、大肠菌群、铜绿假单胞菌、电导率。

饮用天然矿泉水：界限指标、镍、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。

## 八、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据是《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）、《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）、农业农村部公告 第250号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等标准要求。

### （二）检验项目

菠菜：毒死蜱、镉（以Cd计）、阿维菌素、腐霉利、甲拌磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、乐果。

韭菜：毒死蜱、腐霉利、镉（以Cd计）、克百威、辛硫磷、氧乐果、多菌灵、啶虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、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。

辣椒：镉（以Cd计）、噻虫胺、倍硫磷、吡虫啉、毒死蜱、啶虫脒、甲拌磷、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果。

马铃薯：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫脒、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

普通白菜：毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、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、水胺硫磷、氧乐果。

芹菜：毒死蜱、噻虫胺、辛硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、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、敌敌畏。

食荚豌豆：多菌灵、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺。

橙：丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、克百威、三唑磷、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷。

柑、橘：丙溴磷、苯醚甲环唑、联苯菊酯、克百威、三唑磷、毒死蜱、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷。

梨：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。

苹果：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。

香蕉：吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、多菌灵、联苯菊酯、苯醚甲环唑、噻唑膦、烯唑醇、甲拌磷。

鸡肉：尼卡巴嗪、恩诺沙星、甲氧苄啶、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）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、培



氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氯霉素、环丙氨嗪、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素。

牛肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、地塞米松。

其他畜肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、呋喃唑酮代谢物、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星。

鸭肉：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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、环丙氨嗪。

猪肝：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、恩诺沙星。

猪肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）。

淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、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)、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星。

海水鱼：挥发性盐基氮、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、氧氟沙星、培氟沙星。

其他水产品：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、呋喃它酮代谢物、孔雀石绿、氯霉素、氧氟沙星、诺氟沙星。

鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）、沙拉沙星、多西环素、甲氧苄啶。

其他禽蛋：氯霉素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）。