

附件 1:

本次检验项目

一、食用农产品

(一) 抽检依据

检验依据是农业部公告第 235 号动物性食品中兽药最高残留限量；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）》，整顿办函〔2010〕50 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（第四批）》，GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，国家食品药品监督管理总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）。

(二) 检验项目

1. 畜禽肉及副产品检测项目为：地塞米松、多西环素、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物（AMOZ）、呋喃西林代谢物（SEM）、呋喃唑酮代谢物（AOZ）、氟苯尼考、氟苯尼考胺、环丙氨嗪、环丙沙星、磺胺类（总量）、挥发性盐基氮、甲硝唑、甲氧苄啶、金霉素、克仑特罗、喹乙醇、莱克多巴胺、氯丙

嗪、氯霉素、尼卡巴嗪、诺氟沙星、培氟沙星、沙丁胺醇、沙拉沙星、四环素、替米考星、土霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星。

2. 蔬菜检测项目为：六六六、三唑磷、乐果、乙酰甲胺磷、二甲戊灵、克百威、六六六、啉虫脒、多菌灵、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、腐霉利、辛硫磷、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、阿维菌素、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、氯唑磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、乙螨唑、哒螨灵、异丙威、三氯杀螨醇、灭蝇胺、百菌清、腈菌唑、苯醚甲环唑、马拉硫磷、灭多威、丙溴磷、倍硫磷、吡唑醚菌酯、杀扑磷、联苯菊酯、戊唑醇、灭线磷、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 SO₂ 计）、总汞（以 Hg 计）、甲基对硫磷、唑虫酰胺、烯酰吗啉。

3. 水果类检测项目为：2, 4-滴和 2, 4-滴钠盐、三唑磷、丙溴磷、克百威、杀扑磷、毒死蜱、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、狄氏剂、甲拌磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、吡虫啉、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、多菌灵、敌敌畏、氟虫腈、甲胺磷、乙酰甲胺磷、烯酰吗啉、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、噻虫胺、氟环唑、烯唑醇、百菌清、腈苯唑。

4. 鲜蛋检测项目为：呋喃唑酮代谢物、地美硝唑、多西环素、恩诺沙星、氟苯尼考（以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计）、氟虫腈、氧氟沙星、氯霉素、沙拉沙星、环丙沙星、甲氧苄啶、甲砒霉素、甲硝唑、磺胺类（总量）。

二、非食用农产品

（一）抽检依据

检验依据是 GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》，GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》，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，GB 19644-2010《食品安全国家标准 乳粉》，GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》，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)》，GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》，GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》，GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》，卫生部公告〔2011〕4 号，GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》，GB 7100-2015《食品安全国家标准 饼干》，GB

13104-2014《食品安全国家标准 食糖》，GB 7101-2022《食品安全国家标准 饮料》，GB/T 21732-2008《含乳饮料》，GB/T 21733-2008《茶饮料》，GB/T 31119-2014《冷冻饮品 雪糕》，GB 2759-2015《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》等产品明示标准及质量要求。

（二）检验项目

5. 茶叶及相关制品检测项目为：三氯杀螨醇、乙酰甲胺磷、克百威、吡虫啉、呋虫胺、啉虫脒、多菌灵、毒死蜱、氧乐果、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、联苯菊酯、茚虫威、草甘膦、铅（以 Pb 计）。

6. 蛋制品检测项目为：商业无菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以 Pb 计）。

7. 豆制品检测项目为：大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、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）、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、黄曲霉毒素 B₁、二氧化硫残留量、碱性嫩黄、三氯蔗糖、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。

8. 方便食品检测项目为：三氯蔗糖、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、糖精钠（以糖精计）、

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）、菌落总数、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、金黄色葡萄球菌、霉菌。

9. 蜂产品检测项目为：双甲脒、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、嗜渗酵母计数、培氟沙星、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、果糖和葡萄糖、氟胺氟菊酯、氧氟沙星、氯霉素、甲硝唑、菌落总数、蔗糖、诺氟沙星、铅（以Pb计）、霉菌计数。

10. 糕点检测项目为：丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、纳他霉素、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）、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、铝的残留量（干样品，以Al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、三氯蔗糖、丙二醇、大肠菌群、安赛蜜、沙门氏菌、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅（以Pb计）、霉菌。

11. 罐头检测项目为：亮蓝、商业无菌、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、日落黄、柠檬黄、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、苋菜红、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、诱惑红、赤藓红、铅（以Pb计）。

12. 酒类检测项目为：甲醛、酒精度、三氯蔗糖、氰化

物（以 HCN 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、甲醇、糖精钠（以糖精计）、铅（以 Pb 计）等 8 项，经检验全部合格。

13. 粮食加工品检测项目为：无机砷（以 As 计）、苯并 [a] 芘、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B₁、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、铅（以 Pb 计）二氧化硫残留量、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）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以 Pb 计）铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素 A、黄曲霉毒素 B₁、偶氮甲酰胺、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素 B₁。

14. 肉制品检测项目为：亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、沙门氏菌、纳他霉素、胭脂红、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）、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅（以 Pb 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。

15. 乳制品检测项目为：三聚氰胺、丙二醇、商业无菌、蛋白质、酸度、非脂乳固体、脂肪等。

16. 食糖检测项目为：不溶于水杂质、二氧化硫残留量、干燥失重、总糖分、螨。

17. 食用油、油脂及其制品检测项目为：溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、苯并 [a] 芘、过氧化值、酸价、

铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、乙基麦芽酚。

18. 蔬菜制品检测项目为：总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）。

19. 薯类和膨化食品检测项目为：大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、水分、沙门氏菌、糖精钠（以糖精计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、菌落总数、过氧化值（以脂肪计）、酸价（以脂肪计）（KOH）、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 B₁。

20. 水产制品检测项目为：铅（以 Pb 计）。

21. 水果制品检测项目为：大肠菌群、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、菌落总数、铅（以 Pb 计）、霉菌。

22. 速冻食品检测项目为：糖精钠（以糖精计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、黄曲霉毒素 B₁、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

23. 调味品检测项目为：三氯蔗糖、大肠菌群、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氨基酸态氮、糖精钠（以糖精计）、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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、黄曲霉毒素 B₁、全氮（以氮计）、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐（以对羟基苯甲酸计）、菌落总数、铵盐、总酸（以乙酸计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）、

总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯化钾(干基计)、碘(以 I 计)、钡(以 Ba 计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化钛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、氨基酸态氮(以氮计)、罗丹明 B、苏丹红 IV、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、铅(以 Pb 计)。

24. 饮料检测项目为：二氧化碳气容量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、酵母、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、霉菌、亮蓝、大肠菌群、安赛蜜、日落黄、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、铅(以 Pb 计)、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、糖精钠(以糖精计)、三氯甲烷、亚硝酸盐(以 NO_2 计)、余氯(游离氯)、溴酸盐、耗氧量(以 O_2 计)、铜绿假单胞菌、偏硅酸、溶解性总固体、硝酸盐(以 NO_3^- 计)、镍。