**附件1**

**本次检验项目**

# **一、**食用农产品

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2、4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 22556-2008《豆芽卫生标准》、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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.菜豆抽检项目包括吡虫啉、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、灭蝇胺、噻虫胺、氧乐果、乙酰甲胺磷。

2.葱抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死婢、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果。

3.大白菜抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、乐果。

4.豆芽抽检项目包括铅(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SO2计)。

5.番茄抽检项目包括镉(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、噻虫嗪、烯酰吗啉。

6.胡萝卜抽检项目包括铅(以Pb计)、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷。

7.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果。

8.火龙果抽检项目包括氟虫腈、甲胺磷、克百威、氧乐果、乙酰甲胺磷。

9.姜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、毒死蜱、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。

10.豇豆抽检项目包括倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

11.结球甘蓝抽检项目包括毒死蜱、甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、乐果、灭线磷、噻虫嗪、三唑磷。

12.韭菜抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、毒死蜱、多菌灵、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

13.辣椒抽检项目包括镉(以Cd计)、倍硫磷、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪。

14.萝卜抽检项目包括铅（以Pb计）、毒死蜱、甲胺磷、甲拌磷、甲基对硫磷、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪。

15.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、戊唑醇、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉。

16.茄子抽检项目包括镉(以Cd计)、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果。

17.芹菜抽检项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、苯醚甲环唑、毒死蜱、甲拌磷、腈菌唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、氧乐果。

18.山药抽检项目包括铅(以Pb计)、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威。

19.甜瓜类抽检项目包括克百威、烯酰吗啉、氧乐果、乙酰甲胺磷。

20.西瓜抽检项目包括克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷、苯醚甲环唑。

21.香蕉抽检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、百菌清。

22.淡水虾抽检项目包括镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、诺氟沙星。

23.猪肾抽检项目包括呋喃西林代谢物、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、甲氧苄啶。

24.海水虾抽检项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、二氧化硫残留量、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物。

25.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、镉(以Cd计)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计）。

26.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、多西环素。

27.鸡肉抽检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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氧氟沙星、恩诺沙星、甲氧苄啶、尼卡巴嗪。

28.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、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、地塞米松。

29.菠菜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氧乐果。

30.牛肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

31.普通白菜抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果。

32.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、氧氟沙星、诺氟沙星。

33.甜椒抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、倍硫磷、吡虫啉、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪。

34.鲜食用菌抽检项目包括镉(以Cd计)、百菌清、除虫脲、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐。

35.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腈菌唑、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果。

36.猪肝抽检项目包括镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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。

# **二、**淀粉及淀粉制品

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB/T 8885-2017《 食用玉米淀粉》、GB/T 19048-2008 《地理标志产品 龙口粉丝》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.粉丝粉条抽检项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、日落黄。

# **三、**豆制品

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2712-2014《 食品安全国家标准 豆制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(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、铝的残留量(干样品,以Al计)。

# **四、罐头**

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.水果类罐头抽检项目包括铅(以Pb计)、柠檬黄、日落黄、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)、二氧化硫残留量、商业无菌。

# **五、酒类**

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 10781.2-2022 《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》、GB/T 4927-2008 《啤酒 》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.黄酒抽检项目包括酒精度、氨基酸态氮、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)。

2.葡萄酒抽检项目包括酒精度、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)、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红。

3.啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛。

**六、食用油、油脂及其制品**

（一）检验依据

抽检依据是GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB/T 8233-2018 《芝麻油》、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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.芝麻油抽检项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚。

# **七、蔬菜制品**

## （一）检验依据

抽检依据是GB 2714-2015 《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.酱腌菜抽检项目包括铅(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(以环己基氨基磺酸计)、二氧化硫残留量、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.干制食用菌抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、甲基汞（以Hg计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)。

# **八、薯类和膨化食品**

## （一）检验依据

抽检依据是GB/T 22699-2022 《膨化食品质量通则》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括糖精钠(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)、甜蜜素。

# **九、糖果制品**

## （一）检验依据

抽检依据是GB/T 19343-2016《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》 、GB 17399-2016 《食品安全国家标准 糖果》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.糖果抽检项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、日落黄、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括铅(以Pb计)、沙门氏菌。

# **十、餐饮食品**

## （一）检验依据

抽检依据GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.包子(自制)抽检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)、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）。

2.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检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。

3.火锅麻辣烫底料(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

4.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价（以脂肪计）（KOH）。

5.其他油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品,以Al计)。

# **十一、水果制品**

## （一）检验依据

抽检依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14884-2016 《食品安全国家标准 蜜饯》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕抽检项目包括铅(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)、安赛蜜、二氧化硫残留量、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、菌落总数、霉菌。

2.果酱抽检项目包括铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

# **十二、速冻食品**

## （一）检验依据

抽检依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、SB/T 10379-2012 《速冻调制食品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.速冻调理肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、氯霉素、柠檬黄、日落黄。

# **十三、炒货食品及坚果制品**

## （一）检验依据

抽检依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 19300-2014 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括酸价(以脂肪计)（KOH）、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、黄曲霉毒素B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、霉菌。

**十四、食糖**

（一）检验依据

抽检依据GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 13104-2014 《食品安全国家标准食糖》等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）检验项目

1.红糖抽检项目包括二氧化硫残留量、螨、新红、苋菜红、胭脂红、诱惑红、酸性红、赤藓红。

2.绵白糖抽检项目包括二氧化硫残留量、螨。

3.白砂糖抽检项目包括二氧化硫残留量、螨。

4.冰糖抽检项目包括二氧化硫残留量、螨、柠檬黄、日落黄、喹啉黄。