

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、饼干

### (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 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 饼干》(GB 7100-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

饼干抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、铝的残留量(干样品,以 Al 计)、二氧化硫残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、没食子酸丙酯(PG)(以油脂中的含量计)、三氯蔗糖、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、三聚氰胺。

## 二、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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发〈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）〉的通知》（食品整治办〔2008〕3号）。

## （二）抽检项目

1.发酵面制品（餐饮自制）抽检项目包括甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、甜蜜素、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化钛。

2.油炸面制品（自制）抽检项目包括铝的残留限量（干样品，以 Al 计）。

3.酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉（自制）抽检项目包括铬（以 Cr 计）、胭脂红、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）。

4.肉冻、皮冻（自制）抽检项目包括铬（以 Cr 计）。

5.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、蒂巴因。

6.腐竹抽检项目包括铅、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、甲醛次硫酸氢钠。

7.自制饮料抽检项目包括柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

8.自制糕点抽检项目包括糖精钠、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、诱惑红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、富马酸二甲酯。

### 三、茶叶及相关制品

#### (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 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

#### (二) 抽检项目

1.绿茶、红茶、乌龙茶、黄茶、白茶、黑茶、花茶、袋泡茶、紧压茶抽检项目包括铅(以Pb计)、六六六、滴滴涕、草甘膦、吡虫啉、硫丹、丁醚脲、溴氰菊酯、氟氰菊酯和高效氟氰菊酯、杀螟硫磷、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、灭多威、啶螨醚、噻螨酮、苯醚甲环唑、除虫脲、啞螨灵、多菌灵、氟氰戊菊酯、甲氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、噻虫嗪、噻嗪酮、杀螟丹。

2. 代用茶抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫、敌敌畏、乐果、六六六、滴滴涕。

#### 四、蛋制品

##### (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 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB2749-2015)等标准及产品明示标准和指标的要求。

##### (二) 抽检项目

再制蛋抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、商业无菌。

#### 五、淀粉及淀粉制品

##### (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 2762-2012)、《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 食用淀粉》(GB 31637-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）抽检项目

1.淀粉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、氢氰酸、大肠菌群、霉菌、霉菌和酵母计数。

2. 粉丝粉条等抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

3.淀粉糖抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）。

## 六、豆制品

### （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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《全国打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治领导小组关于印发《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）》的通知》（食品整治办〔2008〕3号）、《全国食品安全整顿工作办公室关于印发《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）》的通知》（整顿办函〔2011〕1号）。

### （二）抽检项目

1.腐竹、油皮抽检项目包括铅（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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、碱性橙 II、碱性橙 21、碱性橙 22。

2.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、碱性橙 II、碱性橙 21、碱性橙 22、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

## 七、方便食品

### (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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《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 2762-2012)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 方便面》(GB 17400-2015)、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》(GB 19640-2016)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）抽检项目

1. 油炸面、非油炸面抽检项目包括水分、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、酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、丁基羟基茴香醚（BHA）（以油脂中的含量计）、二丁基羟基甲苯（BHT）（以油脂中的含量计）、特丁基对苯二酚（TBHQ）（以油脂中的含量计）、铅（以 Pb 计）。

2. 方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括铅（以 Pb 计）、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）、糖精钠（以糖精计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

## 八、蜂产品

### （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 2762-2012）、《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 蜂蜜》（GB 14963-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

1. 蜂蜜抽检项目包括铅（以 Pb 计）、果糖和葡萄糖、蔗糖、

山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数、嗜渗酵母计数、氯霉素、双甲脒、氟胺氰菊酯。

2. 蜂产品制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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、霉菌计数、酵母计数。

## 九、糕点

### （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 2762-2012）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099-2015）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

糕点抽检项目包括铅（以 Pb 计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、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、纳他霉素、三氯蔗糖、纽甜、阿斯巴甜、



防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量比例之和、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、富马酸二甲酯。

## 十、可可及焙烤咖啡产品

### （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 2762-2012）、《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 饮料中咖啡因的测定》（GB 5009.139-2014）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

- 1.焙炒咖啡抽检项目包括铅（以 Pb 计）、咖啡因。
- 2.可可制品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、可可脂、菌落总数、二氧化硫残留量、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、酵母。

## 十一、冷冻饮品

### （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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759-2015）、《冷冻饮品卫生标准（含 1 号修改单）》（GB

2759.1-2003)和《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 抽检项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰抽检项目包括铅(以 Pb 计)、蛋白质、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、三氯蔗糖、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、三聚氰胺。

## 十二、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 2762-2012)、《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 2763-2016)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

1. 通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、二氧化钛、滑石粉、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A、过氧化苯甲酰、溴酸钾、

甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、草甘膦、杀螟硫磷、生物苜蓿菊酯。

2. 普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化钛。

3. 谷物加工品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、无机砷（以 As 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、赭曲霉毒素 A、甲基毒死蜱、溴氰菊酯、苯醚甲环唑。

4. 玉米粉、玉米片、玉米碴抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、镉（以 Cd 计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素 A。

5. 米粉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、二氧化硫残留量。

6. 其他谷物碾磨加工品抽检项目包括铅（以 Pb 计）、赭曲霉毒素 A。

7. 其他谷物粉类制成品抽检项目包括铅（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）、二氧化硫残留量、滑石粉、二氧化钛、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

## 十三、乳制品

### （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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《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)、《关于印发《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)》的通知》(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)。

## (二) 抽检项目

1. 灭菌乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、脂肪、蛋白质、非脂乳固体、酸度、黄曲霉毒素 M1、商业无菌、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、地塞米松。

2. 调制乳抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素 M1、三聚氰胺、玉米赤霉醇、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、 $\beta$ -胡萝卜素、三氯蔗糖、维生素 E(d1- $\alpha$ -生育酚、d- $\alpha$ -生育酚、混合生育酚浓缩物)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

## 十四、食品添加剂

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品添加剂复合膨松剂》（GB 1886.245-2016）、《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687-2011）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

1. 复配膨松剂抽检项目包括：重金属（以 Pb 计）、砷（以 As 计）、溴酸钾。

2. 复配食品添加剂（其他）抽检项目包括：铅（Pb）、砷（以 As 计）、致病性微生物。

## 十五、食糖

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中铅的测定》（GB 5009.12-2017）、《食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定》（GB 5009.11-2014）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

### （二）抽检项目

白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、方糖、冰片糖等抽检项目包括总砷（以 As 计）、铅（以 Pb 计）、螨、蔗糖分、总糖分、还原糖分、色值、不溶于水杂质。

## 十六、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据是《鲜（冻）畜肉卫生标准》（GB 2707-2005）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

## （二）抽检项目

1. 畜肉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、挥发性盐基氮、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、西马特罗、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、达氟沙星、氟甲喹、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、红霉素、替米考星、氯霉素、甲矾霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、氯丙嗪、地塞米松、喹乙醇代谢物、庆大霉素、五氯酚酸钠。

2. 禽肉抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、挥发性盐基氮、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、达氟沙星、氟甲喹、沙拉沙星、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、

金霉素、四环素、林可霉素、红霉素、替米考星、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、己烯雌酚、尼卡巴嗪残留标志物、五氯酚酸钠。

3.畜内脏抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、西马特罗、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、达氟沙星、氟甲喹、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、地塞米松、五氯酚酸钠。

4.禽内脏抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、达氟沙星、氟甲喹、沙拉沙星、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、多西环素（强力霉素）、土霉素、金霉素、四环素、林可霉素、氯霉素、甲砒霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠。

5.鲜食用菌抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、二氧化硫残留量、荧光增白物质、米酵菌酸、2,4-滴、百菌清、除虫脲、代森锰锌、

氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、腐霉利、乐果、氯菊酯、马拉硫磷、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、噻菌灵、五氯硝基苯、溴氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、咪鲜胺、双甲脒。

6. 芸薹属类蔬菜(结球甘蓝)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、苯线磷、吡虫啉、丙溴磷、除虫脲、滴滴涕、敌敌畏、啉虫脒、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、氟铃脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲基毒死蜱、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、甲氰菊酯、甲霜灵和精甲霜灵、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、灭幼脲、内吸磷、七氯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、三唑磷、三唑酮、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、依维菌素、乙酰甲胺磷、治螟磷、地虫硫磷、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、戊唑醇、烯酰吗啉、氟虫腈、氟吡甲禾灵和高效氟吡甲禾灵。

7. 芸薹属类蔬菜(花椰菜)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、除虫脲、滴滴涕、敌敌畏、毒死蜱、对



硫磷、氟胺氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氟氰戊菊酯、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、联苯菊酯、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、马拉硫磷、灭多威、灭线磷、灭幼脲、七氯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、五氯硝基苯、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、治螟磷、苯线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、地虫硫磷、甲拌磷、氯唑磷、内吸磷、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫、甲霜灵和精甲霜灵、精噁唑禾草灵、戊唑醇。

8.叶菜类蔬菜(菠菜)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、百菌清、除虫脲、滴滴涕、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、二甲戊灵、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、久效磷、克百威、磷胺、六六六、灭线磷、氧乐果、治螟磷、甲萘威、硫环磷、氯菊酯、辛硫磷、乙酰甲胺磷、氯丹、七氯、氟胺氰菊酯、氟苯脲、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、甲氰菊酯、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷、醚菊酯、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、炔螨特、溴氰菊酯、特丁硫磷、杀螟硫磷、涕灭威、苯线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、地虫硫磷、氟虫腈、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、虫酰肼、敌百虫、丁硫克百威、甲霜灵和精甲霜灵、增效醚。

9.豆类蔬菜（豇豆）抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、总砷（以 As 计）、铬（以 Cr 计）、滴滴涕、敌敌畏、对硫磷、甲胺磷、甲基对硫磷、甲基硫环磷、甲基异柳磷、甲萘威、久效磷、克百威、乐果、磷胺、硫环磷、六六六、氯丹、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯菊酯、马拉硫磷、啉菌环胺、灭线磷、七氯、杀螟硫磷、特丁硫磷、涕灭威、辛硫磷、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、治螟磷、苯线磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、地虫硫磷、氯唑磷、内吸磷、甲拌磷、阿维菌素、倍硫磷、敌百虫。

10.苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等抽检项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氧乐果、灭线磷、久效磷、敌敌畏、甲胺磷、甲基对硫磷、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、三唑磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、杀扑磷、灭多威、硫丹、咪鲜胺、六六六、滴滴涕、苯线磷、地虫硫磷、甲基硫环磷、磷胺、内吸磷、杀虫脒、特丁硫磷、蝇毒磷、治螟磷、艾氏剂、狄氏剂、对硫磷、甲拌磷、甲基异柳磷、硫环磷、氯唑磷、涕灭威、苯醚甲环唑、吡虫啉、毒死蜱、炔螨特、啶虫脒、毒杀芬、烯酰吗啉、丙溴磷。

## 十七、食用油、油脂及其制品

### （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 食品中真菌毒素限量》  
(GB 2761-2011)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》  
(GB 2762-2012)、《橄榄油、油橄榄果渣油》(GB 23347-2009)  
等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 抽检项目

1.花生油抽检项目包括总砷(以As计)、铅(以Pb计)、  
酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、丁基羟基茴  
香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚  
(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>。

2.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括总砷  
(以As计)、铅(以Pb计)、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]  
芘、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯  
(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)、  
黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、游离棉酚。

3.食用动物油脂抽检项目包括总砷(以As计)、铅(以  
Pb计)、酸价、过氧化值、丙二醛、苯并[a]芘、丁基羟基茴  
香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚  
(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)。

## 十八、蔬菜制品

### (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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《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 2762-2012)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714-2015)、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》(GB 7096-2014)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 抽检项目

1. 酱腌菜抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  计)、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、 $\beta$ -胡萝卜素、纽甜、三氯蔗糖、脱氢乙酸、黄曲霉毒素  $\text{B}_1$ 、甜蜜素。

2. 其他蔬菜制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、二氧化硫残留量、米酵菌酸。

3. 干制食用菌抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 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)、二氧化硫残留量、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、米酵菌酸、三氯蔗糖、脱氢乙酸、 $\beta$ -胡萝卜素。

4. 自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片蔬菜粉及制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、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)、糖精钠(以糖精计)、丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、二氧化硫残留量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、苏丹红 I、苏丹红 II、苏丹红 III、苏丹红 IV、 $\beta$ -胡萝卜素、氧化钛。

## 十九、薯类和膨化食品

### (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 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

1. 含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、水分、酸价(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、丁基羟基茴香醚(BHA)(以油脂中的含

量计)、二丁基羟基甲苯(BHT)(以油脂中的含量计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)(以油脂中的含量计)、没食子酸丙酯(PG)(以油脂中的含量计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、二氧化钛、黄曲霉毒素 B1、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 干制薯类(除马铃薯片外)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、二氧化钛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 其他类抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化钛、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

## 二十、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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2012)、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

1. 蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素、二氧化硫残留量、合成着色剂(柠檬黄、苋菜红、胭脂红、日落黄、

亮蓝、赤藓红、新红)、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

2. 水果干制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌。

3. 果酱抽检项目包括铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 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、二氧化硫残留量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、展青霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、商业无菌、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)。

## 二十一、速冻食品

### (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 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 2762-2012)、《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 食品中致病菌限量》(GB 29921-2013)、《食品安全国家标准 速冻面米制品》(GB

19295-2011)、《速冻调制食品》(SB/T 10379-2012)等标准及产品明示标准和指标的要求。

## (二) 抽检项目

1. 速冻面米食品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、过氧化值(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2. 速冻肉制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、N-二甲基亚硝胺、脱氢乙酸、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素。

3. 速冻水产制品抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计)、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)。

4. 速冻水果制品抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、二氧化硫残留量。

5. 速冻蔬菜制品抽检项目包括铅(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)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色



葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157: H7。

## 二十二、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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2011)、《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 2762-2012)、《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 2763-2016)、《饮用天然矿泉水》(GB 8537-2008)、《食品安全国家标准 包装饮用水》(GB 19298-2014)、《果、蔬汁饮料卫生标准》(GB 19297-2003)等标准及产品明示标准和指标的要求。

### (二) 抽检项目

1.天然矿泉水抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、镉(以 Cd 计)、硒、锑、铜、钡、铬、锰、镍、银、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  计)、硝酸盐(以  $\text{NaNO}_3$  计)、色度、浑浊度、界限指标-锂、界限指标-锶、界限指标-锌、界限指标-碘化物、界限指标-偏硅酸、界限指标-硒、界限指标-游离二氧化碳、界限指标-溶解性总固体、溴酸盐、硼酸盐(以 B 计)、氟化物(以 F 计)、耗氧量(以  $\text{O}_2$  计)、挥发酚(以苯酚计)、

氰化物（以 CN<sup>-</sup>计）、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、粪链球菌、铜绿假单胞菌、产气荚膜梭菌。

2. 饮用纯净水抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、色度、浑浊度、耗氧量（以 O<sub>2</sub> 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、氰化物（以 CN<sup>-</sup>计）、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）。

3. 其他饮用水抽检项目包括铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、色度、浑浊度、耗氧量（以 O<sub>2</sub> 计）、余氯（游离氯）、三氯甲烷、四氯化碳、挥发性酚（以苯酚计）、溴酸盐、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、铜绿假单胞菌、亚硝酸盐（以 NaNO<sub>2</sub> 计）。

4. 果、蔬汁饮料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、锡（以 Sn 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、甜蜜素、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、二氧化硫残留量、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、纳他霉素、阿斯巴甜、脱氢乙酸、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红）、展青霉素、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、邻苯基苯酚、增效醚、马拉硫磷。

5. 其他蛋白饮料(植物蛋白、复合蛋白)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、氰化物(以 CN<sup>-</sup>计)、脲酶试验、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、三氯蔗糖、阿斯巴甜、脱氢乙酸、糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝、酸性红)、甜蜜素、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、三聚氰胺、蛋白质。

6. 碳酸饮料(汽水)抽检项目包括铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、合成着色剂(柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红、酸性红)、阿斯巴甜、三氯蔗糖、咖啡因(限可乐型碳酸饮料)、二氧化碳气容量、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

7. 茶饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、锡(以 Sn 计)、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素、合成着色剂(诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、安赛蜜、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、沙门氏菌、

金黄色葡萄球菌、茶多酚、咖啡因、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. 固体饮料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、霉菌、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、合成着色剂（诱惑红、柠檬黄、胭脂红、苋菜红、日落黄、亮蓝）、安赛蜜、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

9. 其他饮料抽检项目包括铅（以 Pb 计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、商业无菌、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、诱惑红、赤藓红、亮蓝、日落黄、苋菜红、新红、胭脂红）、脱氢乙酸、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、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、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。