本次检验项目

一、食用农产品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）等标准及产品明示标准和质量的要求。

1. 检验项目

1.豆芽检验项目包括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）、铅。

2.其他畜副产品检验项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素、五氯酚酸钠。

## 3.生干坚果检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、螺螨酯。

## 4.海水蟹检验项目包括五氯酚酸钠（以五氯酚计）、孔雀石绿残留量(孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和)、氯霉素、硝基呋喃代谢物-AHD(呋喃妥因代谢物)、硝基呋喃代谢物-AMOZ(呋喃它酮代谢物)、镉(以Cd计)。

5.豇豆检验项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、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、克百威、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、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

6.豆类检验项目包括铅（以Pb计）、铬（以Cr计）、赭曲霉毒素A、吡虫啉、2、4-滴和2、4-滴钠盐。

7.黄瓜检验项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙螨唑、异丙威。

## 8.贝类检验项目包括孔雀石绿残留量(孔雀石绿与隐色孔雀石绿之和)、恩诺沙星残留量(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、氯霉素、硝基呋喃代谢物-AOZ(呋喃唑酮代谢物)、硝基呋喃代谢物-SEM(呋喃西林代谢物)、镉(以Cd计)。

9.姜检验项目包括克百威（克百威及3-羟基克百威之和，以克百威表示）、吡虫啉、噻虫嗪、甲胺磷、铅(以Pb计)。

## 10.柑、橘检验项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威、杀虫脒、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑。铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、丙溴磷、多菌灵、灭线磷、氧乐果。

11.生干籽类检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1、克百威、溴氰菊酯。

12.淡水虾检验项目包括镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

## 13.海水虾检验项目包括挥发性盐基氮、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

14.香蕉检验项目包括吡唑醚菌酯、吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷[甲拌磷及其氧类似物（亚砜、砜）之和，以甲拌磷表示]、腈苯唑、苯醚甲环唑。

二、糕点

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、食品整治办〔2009〕5号 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名单（第二批）》的通知以及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1、糕点检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、富马酸二甲酯、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）、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、三氯蔗糖、丙二醇、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、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌。

三、冷冻饮品

（一）抽检依据

### 《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和质量的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类检验项目包括蛋白质（限冰淇淋、雪糕检测）、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、阿力甜、菌落总数、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脂肪（限冰淇淋、雪糕检测）。

四、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《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 植物油》（GB 2716-2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.食用植物调和油检验项目包括酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、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)、乙基麦芽酚。

2.煎炸过程用油检验项目包括极性组分、酸价 。

3.菜籽油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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)、乙基麦芽酚。

4.大豆油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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)。

5.芝麻油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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)、乙基麦芽酚 。

6.花生油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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)。

7.玉米油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、总砷（以As计）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B1 、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)。

8.其他食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以Pb计）、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

五、水产制品

（一）抽检依据

《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.熟制动物性水产制品检验项目包括镉（以Cd计）、N-二甲基亚硝胺、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）。

2.速冻水产制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、N-二甲基亚硝胺。

3.预制动物性水产干制品检验项目包括N-二甲基亚硝胺、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.藻类干制品检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群。

六、肉制品

（一）抽检依据

《酱卤肉制品》（GB/T 23586）、《中式香肠》（GB/T 23493）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（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）、N-二甲基亚硝胺、氯霉素、酸性橙 II、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）、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）、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、大肠埃希氏菌 O157:H7、商业无菌。

2.熟肉干制品检验项目包括铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、铬（以Cr计）、N-二甲基亚硝胺、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）、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、胭脂红、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、大肠埃希氏菌O157:H7。

3.腌腊肉制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、镉（以Cd计）、总砷（以As计）、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）、胭脂红。

七、蔬菜制品

（一）抽检依据

### 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）。

（二）检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅（以Pb计）、阿斯巴甜、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、纽甜、三氯蔗糖、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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群。

2.干制食用菌检验项目包括镉（以Cd计）、铅（以Pb计）、总汞（以Hg计）、总砷（以As计）、二氧化硫残留量。

3.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品检验项目包括铅（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。

八、餐饮食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）《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）、《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的要求。

（二）检验项目

1.肉冻、皮冻（自制）检验项目包括铬（以Cr计）。

2.火锅调味料（底料、蘸料）（自制）检验项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

3.糕点（餐饮单位自制）检验项目包括酸价（以脂肪计）、铝的残留量(干样品，以Al计)、过氧化值、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)、安赛蜜、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。

4.餐馆用餐饮具（一次性餐饮具）检验项目包括阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、沙门氏菌、大肠菌群。

5.凉皮类（餐饮）检验项目包括过脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、氧化苯甲酰、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）、铅（以Pb计）、硼酸。

6.发酵面制品（餐饮）检验项目包括糖精钠(以糖精计)、铅（以Pb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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

7.生湿面制品（餐饮）检验项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）、铅（以Pb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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甲醛次硫酸氢钠（以甲醛计）。

8.米粉制品（餐饮）检验项目包括铅（以Pb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）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、二氧化硫残留量。

9.油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量（干样品，以Al计）。

10.发酵面制品(自制)检验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）。