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。

（二）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.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。

3.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。

4.大白菜检验项目包括镉（以Cd计）、阿维菌素、吡虫啉、吡唑醚菌酯、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、克百威、噻虫嗪、水胺硫磷、涕灭威、氧乐果、唑虫酰胺。

5.油麦菜检验项目包括阿维菌素、啶虫脒、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

6.韭菜检验项目包括乙酰甲胺磷、二甲戊灵、克百威（克百威及3-羟基克百威之和、以克百威表示）、啶虫脒、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、灭线磷、甲基异柳磷、甲拌磷[甲拌磷及其氧类似物（亚砜、砜）之和、以甲拌磷表示]、甲胺磷、肟菌酯、腐霉利、辛硫磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素。

## 7.芹菜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）、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷[甲拌磷及其氧类似物（亚砜、砜）之和、以甲拌磷表示]、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、阿维菌素、百菌清、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、甲萘威、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、辛硫磷、烯酰吗啉。

8.普通白菜检验项目包括铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总砷（以 As 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

9.淡水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、孔雀石绿、氯霉素、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、地西泮、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯氰菊酯、溴氰菊酯、铅（以Pb计）、镉（以 Cd计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As计）、铬（以 Cr计）、多氯联苯、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素/金霉素/土霉素(组合含量)。

## 10.海水鱼检验项目包括挥发性盐基氮、组胺、镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、铅（以Pb计）、甲基汞（以Hg计）、无机砷（以As 计）、铬（以Cr计）、多氯联苯、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮。

11.鸡蛋检验项目包括氯霉素、氟苯尼考、甲砜霉素、恩诺沙星、沙拉沙星、金刚烷胺、金刚乙胺、甲硝唑、地美硝唑、磺胺甲基嘧啶（磺胺甲嘧啶）、磺胺甲恶唑（磺胺甲鯻唑）、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶（磺胺地索辛）、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹恶啉（磺胺喹沙啉）、磺胺嘧啶、磺胺甲氧哒嗪、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。

## 12.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。

二、肉制品

（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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《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 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.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。

2.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。

3.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。

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、总砷（以 As 计）。

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)。

五、食糖

（一）抽检依据

## 《冰糖》（GB/T 35883）、《白砂糖》（GB/T 317）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《绵白糖》（GB/T 1445）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

## 1.白砂糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

## 2.冰片糖检验项目包括总糖分、还原糖分、螨。

## 3.红糖检验项目包括总糖分、不溶于水杂质、螨。

4.绵白糖检验项目包括蔗糖分、还原糖分、色值、二氧化硫残留量、螨。

六、饼干

（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 饼干》（GB 7100）。

（二）检验项目

1.饼干等检验项目包括酸价（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）、铝的残留量（干样品、以Al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。

七、炒货食品及坚果制品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）。

（二）检验项目

1.其他炒货食品及坚果制品检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）、大肠菌群、霉菌。

2.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子检验项目包括酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以Pb计）、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）、大肠菌群、霉菌。

八、粮食加工品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和质量的要求。

（二）检验项目

1.生湿面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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

2.发酵面制品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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）。

3.米粉制品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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、菌落总数（限熟制产品检测）、大肠菌群（限熟制产品检测）。

4.其他谷物粉类制成品检验项目包括黄曲霉毒素B1（限玉米制品检测）、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）、菌落总数（限熟制产品检测）、大肠菌群（限熟制产品检测）。

九、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.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。

2.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）。

3.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）。

## 4.油炸面制品(自制)检验项目包括铝的残留量（干样品、以Al计）。

十、调味品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《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）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.蛋黄酱、沙拉酱检验项目包括金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

2.蚝油、虾油、鱼露检验项目包括氨基酸态氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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、菌落总数、大肠菌群。

3.其他固体调味料检验项目包括铅（以Pb计）、总砷（以As计）、苏丹红I-IV、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）。

4.其他香辛料调味品检验项目包括铅（以Pb计）。

5.其他液体调味料检验项目包括总酸（以总酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、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）、菌落总数、大肠菌群。

6.味精检验项目包括谷氨酸钠、铅（以Pb计）。

7.香辛料调味油检验项目包括酸价/酸值、过氧化值、铅（以Pb计）。

十一、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637-2016）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉检验项目包括铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

2.粉丝粉条检验项目包括二氧化硫残留量、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品、以Al计)。