

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、水果制品

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763—2021）、《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.蜜饯抽检项目为：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、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、乙二胺四乙酸二钠、菌落总数、大肠菌群。

2.水果干制品抽检项目为：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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（亮蓝、柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、诱惑红、喹啉黄）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 二、蔬菜制品

## （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714—2015）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1. 酱腌菜抽检项目为：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）、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、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红）。

2. 蔬菜干制品抽检项目为：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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝）。

3. 干制食用菌抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、总汞（以Hg计）、甲基汞（以Hg计）、总砷（以As计）、无机砷（以As计）。

## 三、水产制品

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》

（GB 10136—2015）、《食品安全国家标准 藻类及其制品》（GB 19643—2016）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921—2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.干制水产品抽检项目为：铅（以Pb计）、菌落总数、大肠菌群、过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、胭脂红、日落黄）。

2.熟制动物性水产制品抽检项目为：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）、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）。

3.其他水产制品抽检项目为：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）、合成着色剂（柠檬黄）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、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。

## 四、调味品

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717—2018）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719—2018）、《食品安

《全国家标准 食品中总酸的测定》(GB 12456—2021)、《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—2022)、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763—2021)、《食品安全国家标准 水产调味品》(GB 10133—2014)、《食品安全国家标准 味精》(GB 2720—2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 酱油抽检项目为：氨基酸态氮、全氮(以氮计)、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)、三氯蔗糖、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)。

2. 食醋抽检项目为：总酸(以乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、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。

3. 其他香辛料调味品抽检项目为：铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、丙溴磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、克百威。

4. 鸡粉、鸡精调味料抽检项目为：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜。

5. 辣椒酱抽检项目为：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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、二氧化硫残留量。

6.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目为：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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。

7.其他半固体调味料抽检项目为：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、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、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜。

8.蚝油、虾油、鱼露抽检项目为：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。

9.味精抽检项目为：谷氨酸钠。

## 五、食用农产品

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762—2022）、《食品安全国家标准 食品中农药最大

残留限量》（GB 2763—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.菜豆抽检项目为：乙酰甲胺磷、噻虫胺、甲胺磷、毒死蜱、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氧乐果。

2.豆芽抽检项目为：4-氯苯氧乙酸钠（以4-氯苯氧乙酸计）、6-苄基腺嘌呤（6-BA）、总汞（以Hg计）、铅（以Pb计）、亚硫酸盐（以SO<sub>2</sub>计）。

3.胡萝卜抽检项目为：噻虫胺、甲拌磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、铅（以Pb计）。

4.姜抽检项目为：噻虫胺、铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、噻虫嗪、毒死蜱、吡虫啉、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷。

5.黄瓜抽检项目为：毒死蜱、噻虫嗪、氧乐果、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷。

6.葱抽检项目为：丙环唑、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、戊唑醇、毒死蜱、甲基异柳磷、克百威、三唑磷、镉（以Cd计）。

7.韭菜抽检项目为：镉（以Cd计）、毒死蜱、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、多菌灵。

8.辣椒抽检项目为：噻虫胺、镉（以Cd计）、毒死蜱、啶虫脒、克百威、氧乐果、水胺硫磷、倍硫磷、铅（以Pb计）。

9.莲藕抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果。

10.普通白菜抽检项目为：氟虫腈、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、阿维菌素、克百威、镉（以Cd计）。

11.芹菜抽检项目为：毒死蜱、噻虫胺、腈菌唑、甲拌磷、甲基异柳磷、镉（以Cd计）、阿维菌素。

12.叶芥菜抽检项目为：啶虫脒、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、联苯菊酯、阿维菌素。

13.油麦菜抽检项目为：阿维菌素、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氟虫腈、克百威。

14.枣抽检项目为：氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）。

15.荔枝抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、吡唑醚菌酯、除虫脲、氰霜唑、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、氟吗啉。

16.香蕉抽检项目为：吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑、联苯菊酯、氟唑菌酰胺。

17.鸡蛋抽检项目为：甲硝唑、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、多西环素、地美硝唑、恩诺沙星、氟苯尼考、氯霉素。

## 六、餐饮食品

### （一）相关标准依据

《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—2024）、《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—2022）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB

7099—2015）、《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934—2016）、《整顿办函〔2011〕1号》等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

阴离子合成洗涤剂（以十二烷基苯磺酸钠计）、大肠菌群。