

附件 1

本次检验项目

一、酒类

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757—2012）、《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 发酵酒及其配制酒》（GB 2758—2012）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

酒精度、甲醇、甲醛、氰化物（以HCN计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖、安赛蜜。

二、乳制品

（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 发酵乳》（GB 19302—2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645—2010）、《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）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌

限量》（GB 29921—2021）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.灭菌乳抽检项目为：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、三聚氰胺、铅（以Pb计）、丙二醇、商业无菌。

2.发酵乳抽检项目为：脂肪、蛋白质、酸度、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、安赛蜜、三聚氰胺、铅（以Pb计）、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

3.调制乳抽检项目为：蛋白质、三聚氰胺、铅（以Pb计）、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

三、薯类和膨化食品

（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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761—2017）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401—2014）、《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）、《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

酸价（以脂肪计）（KOH）、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)、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

四、罐头

(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 罐头食品》(GB 7098—2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

1. 畜禽肉类罐头抽检项目为: 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)、商业无菌。

2. 水产动物类罐头抽检项目为: 组胺、铅(以Pb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)、商业无菌。

3. 水果类罐头抽检项目为: 铅(以Pb计)、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、赤藓红、诱惑红、亮蓝)、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、商业无菌。

4. 其他罐头抽检项目为: 黄曲霉毒素B₁、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)、乙二胺四乙酸二钠、商业无菌。

五、肉制品

（一）相关标准依据

《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 熟肉制品》（GB 2726—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.腌腊肉制品抽检项目为：过氧化值（以脂肪计）、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红、苋菜红、酸性红）、氯霉素。

2.酱卤肉制品抽检项目为：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、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、商业无菌。

3.熟肉干制品抽检项目为：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）、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（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群。

4.熏烧烤肉制品抽检项目为：苯并[a]芘、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）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群。

5.熏煮香肠火腿制品抽检项目为：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、合成着色剂（胭脂红、诱惑红）、氯霉素、菌落总数、大肠菌群。

六、速冻食品

（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 速冻面米与调制食品》（GB 19295—2021）、《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）、《食品安全国家标准 动物性水产制品》（GB 10136—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.速冻面米食品抽检项目为：过氧化值（以脂肪计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、苋菜红、亮蓝）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2.速冻调制食品抽检项目为：过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、合成着色剂（胭脂红、柠檬黄、日落黄、诱惑红）、亚硝酸盐、挥发性盐基氮、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、沙门氏菌、副溶血性弧菌。

七、粮食加工品

（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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.小麦粉抽检项目为：玉米赤霉烯酮、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素B₁。

2.大米抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、无机砷（以As计）、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B₁、赭曲霉毒素A。

3.挂面抽检项目为：黄曲霉毒素B₁、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

4.生湿面制品抽检项目为：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）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄）。

八、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）。

九、调味品

（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

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。

十、食用农产品

（一）相关标准依据

《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品食品中兽药最大残留限量》（GB 2707—2016）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650—2019）、《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）、《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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1.鸡肉抽检项目为：多西环素、尼卡巴嗪、磺胺类（总量）、恩诺沙星、甲氧苄啶、氧氟沙星、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考。

2.鸭肉抽检项目为：呋喃唑酮代谢物、氯霉素、磺胺类（总量）、氧氟沙星、恩诺沙星、多西环素。

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.萝卜抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷。

6.马铃薯抽检项目为：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、镉（以Cd计）、甲基异柳磷、铅（以Pb计）。

7.山药抽检项目为：咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、铅（以Pb计）。

8.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。

9.节瓜抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、噻虫嗪。

10.苦瓜抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷。

11.茭用莴笋抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲胺磷、氟虫腈。

12.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）。

13.番茄抽检项目为：镉（以Cd计）、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、乙酰甲胺磷。

14.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）。

15.茄子抽检项目为：镉（以Cd计）、噻虫胺、克百威、氧乐果、毒死蜱、水胺硫磷。

16.贝类抽检项目为：镉（以Cd计）、氯霉素、氟苯尼考、磺胺类（总量）、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物。

17.淡水产品抽检项目为：恩诺沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）、氧氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地西泮、氯霉素、呋喃西林代谢物。

18.海水产品抽检项目为：呋喃唑酮代谢物、恩诺沙星、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、磺胺类（总量）、镉（以Cd计）、氯霉素、氧氟沙星、培氟沙星。

19.柑、橘抽检项目为：联苯菊酯、2,4-滴和 2,4-滴钠盐、苯醚甲环唑、三唑磷、丙溴磷、水胺硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

十一、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

1.小麦粉制品(自制)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)、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.调味料(自制)抽检项目为:罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

3.复用餐饮具抽检项目为:阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群。

4.焙烤食品(自制)抽检项目为:酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、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)、糖精钠、甜蜜素。