

## 附件 1

# 本次检验项目

### 一、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。

### 二、饮料

#### （一）相关标准依据

《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 饮用天然矿泉水》（GB 8537—2018）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水检验方法》（GB 8538—2022）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298—2024）、《食品安全国家标准 瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《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 饮料》（GB 7101—2022）、《食品安全国家标准 食品

工业用浓缩液（汁、浆）》（GB 17325—2024）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.包装饮用水抽检项目为：耗氧量（以O<sub>2</sub>计）、亚硝酸盐（以NO<sub>2</sub>计）、余氯（游离氯）、溴酸盐、三氯甲烷、大肠菌群、铜绿假单胞菌。

2.果蔬汁类及其饮料抽检项目为：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、纳他霉素、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

3.蛋白饮料抽检项目为：蛋白质、氰化物（以HCN计）、三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数、大肠菌群。

4.碳酸饮料（汽水）抽检项目为：二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、安赛蜜、菌落总数、霉菌、酵母。

5.茶饮料抽检项目为：茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、菌落总数。

6.其他饮料抽检项目为：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、阿斯巴甜、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋

菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌落总数、大肠菌群。

### 三、方便食品

#### （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 方便面》（GB 17400—2015）、《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640—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.方便面抽检项目为：水分、酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、菌落总数、大肠菌群、霉菌。

2.调味面制品抽检项目为：酸价（以脂肪计）（KOH）、过氧化值（以脂肪计）、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、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、诱惑红、苋菜红）、菌落总数、大肠菌群。

3.其他方便食品抽检项目为：黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、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）、

菌落总数、大肠菌群、霉菌。

## 四、饼干

### （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 饼干》（GB 7100—2015）、《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

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）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、靛蓝、诱惑红）。

## 五、冷冻饮品

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759—2024）、《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 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

甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、糖精钠（以糖精计）、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

## 六、糖果制品

### （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 糖果》（GB 17399—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）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299—2015）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.糖果抽检项目为：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、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、二氧化硫残留量、菌落总数、大肠菌群。

2.巧克力及巧克力制品抽检项目为：铅（以Pb计）、沙门氏菌。

3.果冻抽检项目为：山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母。

## 七、茶叶及相关制品

### （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）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.茶叶抽检项目为：联苯菊酯、灭多威、三氯杀螨醇、水胺硫磷、毒死蜱、啶虫脒、多菌灵、茚虫威、合成着色剂（柠檬黄、日落黄、胭脂红、亮蓝）。

2.代用茶抽检项目为：铅（以Pb计）、二氧化硫残留量、啶虫脒、吡虫啉、三唑磷、霉菌。

## 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

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）。

## 九、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。

## 十、炒货食品及坚果制品

### （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 坚果与籽类食品》（GB 19300—2014）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）、铅（以Pb计）、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、二氧化硫残留量、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。

# 十一、蛋制品

## （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749—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 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

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）、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。



## 十二、可可及焙烤咖啡产品

### （一）相关标准依据

《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

咖啡因、铅（以Pb计）、赭曲霉毒素A。

## 十三、食糖

### （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 食糖》（GB 13104—2014）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.白砂糖抽检项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨。

2.赤砂糖抽检项目为：总糖分、不溶于水杂质、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

3.冰糖抽检项目为：蔗糖分、还原糖分、色值、干燥失重、二氧化硫残留量、螨、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

4.其他糖抽检项目为：蔗糖分、总糖分、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、胭脂红、日落黄、诱惑红、酸性红、喹啉黄、赤藓红）、菌

落总数、大肠菌群、霉菌、酵母菌。

## 十四、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.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）。

2.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。

## 十五、淀粉及淀粉制品

### （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 食用淀粉》（GB 31637—2016）等标准及产品明示标准和质量要求。

## （二）检验项目

1.淀粉抽检项目为：菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、葛根素。

2.淀粉制品抽检项目为：苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、铝的残留量（干样品，以Al计）、二氧化硫残留量、合成着色剂（柠檬黄、新红、苋菜红、靛蓝、胭脂红、日落黄、诱惑红、亮蓝、酸性红、喹啉黄、赤藓红）。

# 十六、糕点

## （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 糕点、面包》（GB 7099—2015）、《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

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)、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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、合成着色剂(柠檬黄、日落黄、胭脂红、苋菜红、亮蓝、赤藓红、诱惑红)、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、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

## 十七、豆制品

### (一) 相关标准依据

《食品安全国家标准 豆制品》(GB 2712—2014)、《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 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.发酵性豆制品抽检项目为:黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、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)、铝的残留量(干样品,以Al计)、大肠菌群。

2.非发酵性豆制品抽检项目为: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、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、合成着色剂（柠檬黄、日落黄）。

3.其他豆制品抽检项目为：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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 Al 计）。

## **十八、蜂产品**

### **（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 蜂蜜》（GB 14963—2011）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

### **（二）检验项目**

果糖和葡萄糖、蔗糖、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、氯霉素、呋喃西林代谢物、呋喃唑酮代谢物、甲硝唑、双甲脒、诺氟沙星、氧氟沙星、菌落总数、霉菌计数、嗜渗酵母计数。

## **十九、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.肉制品（自制）抽检项目为：N-二甲基亚硝胺、苯并[a]芘、铅（以Pb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）、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）。

3.调味料（自制）抽检项目为：罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

4.水产制品（自制）抽检项目为：铝的残留量（以即食海蜇中Al计）。

5.坚果及籽类食品（自制）抽检项目为：黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、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）。

6.饮料（自制）抽检项目为：脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、合成着色剂、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.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。

8.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。

9.食用油、油脂及其制品（自制）抽检项目为：极性组分、酸价（KOH）。

## 二十、食品添加剂

### （一）相关标准依据

《食品安全国家标准 食品添加剂 明胶》（GB 6783—2013）、《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质量要求。

### （二）检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目为：铅（Pb）、砷（以As计）、致病性微生物。

2.碳酸钠抽检项目为：总碱量（以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计）（以干基计）、总碱量（以 $\text{Na}_2\text{CO}_3$ 计）（以湿基计）、水不溶物（以干基计）、氯化物（以 $\text{NaCl}$ 计）（以干基计）、铁（Fe）

（以干基计）、铅（Pb）（以干基计）、砷（As）（以干基计）。

3.碳酸氢钠抽检项目为：总碱量（以  $\text{NaHCO}_3$  计）、干燥减量、pH（10g/L 水溶液）、铵盐、澄清度、氯化物（以 Cl 计）、白度、砷（As）、重金属（以 Pb 计）。

## 二十一、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.猪肉抽检项目为：氯霉素、多西环素、恩诺沙星、甲氧苄啶、五氯酚酸钠、呋喃唑酮代谢物。

2.食荚豌豆抽检项目为：吡唑醚菌酯、烯酰吗啉、多菌灵、噻虫胺、氧乐果、毒死蜱。

3.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、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌



磷。

4.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）。

5.抽检项目为：铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

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.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。

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.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。

10.菠菜抽检项目为：毒死蜱、乙酰甲胺磷、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、镉（以Cd计）。

11.大白菜抽检项目为：毒死蜱、啶虫脒、甲胺磷、氧乐果、镉（以Cd计）。

12.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）。

13.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。

14.蕹菜抽检项目为：氟虫腈、毒死蜱、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、倍硫磷、甲拌磷。

15.菜薹抽检项目为：噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果。

16.叶用莴苣抽检项目为：毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、克百威、噻虫胺、噻虫嗪。

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

18.其他水产品抽检项目为：恩诺沙星 a、镉（以Cd计）b、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、诺氟沙星。

19.橙抽检项目为：联苯菊酯、2,4-滴和2,4-滴钠盐、克百威、氯唑磷、三唑磷、水胺硫磷、苯醚甲环唑、丙溴磷。

20.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。

21.柚抽检项目为：水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑。

22.李子抽检项目为：多菌灵、水胺硫磷、苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

23.桃抽检项目为：苯醚甲环唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、噻虫胺、噻虫嗪。

24.油桃抽检项目为：噻虫胺、甲胺磷、克百威、氧乐果、甲胺磷、多菌灵。

25.枣抽检项目为：氧乐果、氟虫腈、多菌灵、糖精钠（以糖精计）。

26.猕猴桃抽检项目为：氯吡脘、多菌灵、敌敌畏、氧乐果。

27.葡萄抽检项目为：苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、腈苯唑、己唑醇、吡唑醚菌酯。

28.西番莲（百香果）抽检项目为：苯醚甲环唑、噻虫胺、氧乐果、噻虫嗪、啉虫脒、水胺硫磷。

29.番木瓜抽检项目为：噻虫胺、噻虫嗪。

30.橄榄抽检项目为：三氯蔗糖、多菌灵、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

31.火龙果抽检项目为：克百威、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、乙酰甲胺磷。

32.龙眼抽检项目为：氧乐果、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二氧化硫残留量。

33.芒果抽检项目为：吡唑醚菌酯、噻虫胺、戊唑醇、苯醚甲环唑、乙酰甲胺磷、氧乐果、吡虫啉。

34.柿子抽检项目为：吡唑醚菌酯、氧乐果、甲胺磷、啉虫脒、水胺硫磷、克百威。

35.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。

36.梨抽检项目为：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、镉（以Cd计）、克百威、氧乐果、水胺硫磷、敌敌畏。

37.苹果抽检项目为：毒死蜱、克百威、氧乐果、啉虫脒、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪。

38.山竹抽检项目为：啉虫脒、氟虫腈、氧乐果、克百威、

灭多威。

39.菠萝蜜抽检项目为：氧乐果、氟虫腈、克百威、啉虫脒。

## 二十二、食用油、油脂及其制品

### （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）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1.花生油抽检项目为：酸值/酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）。

2.食用植物调和油抽检项目为：酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚（TBHQ）、乙基麦芽酚。