

## 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. 烘烤食品(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Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>计)(以干基计)、总碱量(以Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>计)(以湿基计)、水不溶物(以干基计)、氯化物(以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NaHCO<sub>3</sub>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. 萝卜抽检项目为：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：氯吡脲、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、啶虫脒、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、啶虫脒、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、啶虫脒、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪。

38.山竹抽检项目为：啶虫脒、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、啶虫脒。

## 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。