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 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 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707)、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)、农业农村部公告 第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单、整顿办函〔2010〕50 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名单(第四批)》的通知、《豆芽卫生标准》(GB 22556)、国家食品药品监督管理总局 农业部 国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告(2015年第11号)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1.豆芽检验项目包括铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)。

2.韭菜检验项目包括镉(以Cd计)、腐霉利、啶虫脒、毒死蜱、氧乐果、克百威、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

3.猪肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

4.猪肝检验项目包括镉(以Cd计)、总砷(以As计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

5.其他畜副产品检验项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

6.牛肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼 考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、青霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

7.牛肝检验项目包括氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇。

8.菜豆检验项目包括吡虫啉、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭蝇胺、噻虫胺、水胺硫磷、氧乐果。

9.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、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

10.番茄检验项目包括镉(以Cd计)、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、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、烯酰吗啉、溴氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷。

11.鸡蛋检验项目包括甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、氯霉素、呋喃唑酮代谢物。

12.芹菜检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、二甲戊灵、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、腈菌唑、克百威、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、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、水胺硫磷、辛硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

13.大白菜检验项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺。

14.油麦菜检验项目包括阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、腈菌唑、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭多威、噻虫嗪、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷。

15.鸭肉检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)。

16.淡水鱼检验项目包括地西泮、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

17.海水鱼检验项目包括恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲硝唑、孔雀石绿、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)。

二、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)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、产品明示标准及质量要求、《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 植物油》(GB 2716)、《花生油》(GB/T 1534)、《玉米油》(GB/T 19111)、《芝麻油》(GB/T 8233)等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油检验项目包括苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、铅(以Pb计)、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

2.食用植物调和油检验项目包括苯并[a]芘、过氧化值、溶剂残留量、酸值/酸价、特丁基对苯二酚(TBHQ)、乙基麦芽酚。

3.玉米油检验项目包括苯并[a]芘、过氧化值、黄曲霉毒素B1、酸值/酸价、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

4.芝麻油检验项目包括苯并[a]芘、过氧化值、溶剂残留量、酸值/酸价、乙基麦芽酚。

5.其他食用植物油(半精炼、全精炼)检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)。

6.煎炸过程用油检验项目包括酸价、极性组分。

三、餐饮食品

(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 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)、《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1.生食动物性水产品(自制)检验项目包括铝的残留量(以即食海蜇中Al计)(限腌制水产品海蜇检测)、吸虫囊蚴、菌落总数、大肠菌群。

2.发酵面制品(自制)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)、糖精钠(以糖精计)。

四、可可及焙烤咖啡产品

(一)抽检依据

《焙炒咖啡》(NY/T 605)、《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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

焙炒咖啡检验项目包括咖啡因、铅(以Pb计)、赭曲霉毒素A。

五、蔬菜制品

(一)抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(GB 2762)、《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 酱腌菜》(GB 2714)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1.酱腌菜检验项目包括铅(以Pb计)、亚硝酸盐(以 NaNO2 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)、阿斯巴甜、大肠菌群(5平行)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和 。

2.干制食用菌检验项目包括铅(以Pb计)、总砷(以As计)、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)。

3.蔬菜干制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)。

六、薯类和膨化食品

(一)抽检依据

《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)、《马铃薯片》(QB/T 2686)、《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 膨化食品》(GB 17401)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761)等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二)检验项目

1.干制薯类检验项目包括大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、铅(以Pb计)、沙门氏菌、酸价(以脂肪计)。

2.含油型膨化食品和非含油型膨化食品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水分、酸价(以脂肪计)、糖精钠(以糖精计)。

七、肉制品

(一)抽检依据

《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726)、《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 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921)、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》(GB 31607)、《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指标的要求。

(二)检验项目

1.熟肉干制品检验项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、铬(以Cr计)、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、合成着色剂(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、致泻大肠埃希氏菌。

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)、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、合成着色剂(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、致泻大肠埃希氏菌、商业无菌。

3.熏煮香肠火腿制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、金黄色葡萄球菌、菌落总数、氯霉素、沙门氏菌、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、致泻大肠埃希氏菌。

4.腌腊肉制品检验项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、胭脂红、总砷(以As计)。

八、豆制品

(一)抽检依据

《食品安全国家标准 食品中污染物限量(含第1号修改单)》(GB 2762-2017)、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014)、《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指标的要求。

(二)检验项目

腐竹、油皮及其再制品检验项目包括蛋白质、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)、铝的残留量(干样品，以Al计) 、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。