

## 附件 2

# 本次检验项目

### 一、餐饮食品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是《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 蒸馏酒及其配制酒》(GB 2757-2012)等标准要求。

#### (二) 检验项目

包子(自制)、馒头花卷(自制):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)。

复用餐饮具(餐馆自行消毒):大肠菌群、沙门氏菌、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)。

配制酒(自制):糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、甲醇。

油饼油条(自制):铝的残留量(干样品,以Al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)。

酱腌菜(自制):苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸盐(以NaNO<sub>2</sub>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)、三氯蔗糖、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和。

## 二、淀粉及淀粉制品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等标准要求。

### （二）检验项目

粉丝粉条：铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、二氧化硫残留量、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

## 三、调味品

（一）抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准要求。

### （二）检验项目

火锅底料、麻辣烫底料：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。

酱油：全氮（以氮计）、氨基酸态氮、铵盐（以占氨基酸态氮的百分比计）、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）、菌落总数、大肠菌群。

食醋：总酸（以乙酸计）、不挥发酸（以乳酸计）、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、糖精钠（以糖精计）。

## 四、酒类

### （一）抽检依据

抽检依据是《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 发酵酒及其配制酒》（GB 2758-2012）、《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 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)：酒精度、甲醇、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、铅（以Pb计）。

啤酒：酒精度、甲醛、警示语标注。

葡萄酒：酒精度、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、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、三氯蔗糖。

## 五、乳制品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告 2011 年第 10 号《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)、《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 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

灭菌乳：蛋白质、非脂乳固体、酸度、脂肪、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、商业无菌、地塞米松、丙二醇。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、大肠菌群、酵母、霉菌、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、山梨酸及其钾盐、乳酸菌数、丙二醇。

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松、丙二醇。

调制乳：脂肪、蛋白质、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、商业无菌。

高温杀菌乳：蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、地塞米松。

## 六、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《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 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、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）》的通知等标准要求。

### （二）检验项目

橙：苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果。

柑、橘：苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、氧乐果。

鸡肉：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、氯霉素、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素。

梨：敌敌畏、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、苯醚甲环唑。

牛肉：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。

其他水产品：恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、孔雀石绿。

猪肝：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林。

猪肉：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）、恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物。

猪肾：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、恩诺沙星、金霉素、土霉素、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林。

## 七、食用油、油脂及其制品

### （一）抽检依据

抽检依据是《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 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 2762-2017)、《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>。

大豆油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)。

玉米油：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)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)。

芝麻油：酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、没食子酸丙酯(PG)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>。

食用植物调和油、其他食用植物油：酸值/酸价、过氧化值、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、没食子酸丙酯(PG)。