

附件 1

本次检验项目

一、乳制品

(一) 抽检依据

抽检依据是《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 灭菌乳》(GB 25190)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302)、卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(2011年第10号)、《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. 灭菌乳抽检项目包括非脂乳固体、蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、脂肪、商业无菌、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 12 个指标。

2. 发酵乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁ 等 16 个指标。

3. 调制乳抽检项目包括山梨酸及其钾盐、脂肪、蛋白质、商业无菌、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、黄曲霉毒素 M₁、三聚氰胺等 10 个指标。

4. 全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检

项目包括蛋白质、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)、大肠菌群、菌落总数等 5 个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、蛋白质、酸度、丙二醇、三聚氰胺、铅(以 Pb 计)等 9 个指标。

6.高温杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、蛋白质、酸度、三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数等 6 个指标。

7.干酪、再制干酪、干酪制品抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、三聚氰胺、大肠菌群、菌落总数、霉菌等 7 个指标。

8.奶片、奶条等固态成型产品抽检项目包括沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三聚氰胺、蛋白质等 4 个指标。

二、酒类

(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) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括酒精度、铅(以 Pb 计)、甲醇、氰化物(以 HCN 计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、安赛蜜等 8 个指标。

2.啤酒抽检项目包括酒精度、原麦汁浓度、甲醛等 3 个指标。

3.葡萄酒抽检项目包括酒精度、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甲醇、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖、二氧化硫残留量、日落黄、新红、胭脂红、赤藓红、苋菜红、诱惑红、酸性红、亮蓝等 17 个指标。

4.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酒精度、甲醛、氰化物(以 HCN 计)、安赛蜜等 5 个指标。

5.其他发酵酒抽检项目包括酒精度、安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 6 个指标。

6.果酒抽检项目包括酒精度、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、酸性红、安赛蜜等 6 个指标。

7.黄酒抽检项目包括酒精度、氨基酸态氮、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等 6 个指标。

三、食用农产品

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》(GB 31650)、《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 食品中农药最大残留限量》(GB 2763)、《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.草莓抽检项目包括克百威、阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、烯酰吗啉、氧乐果、戊菌唑、吡虫啉、乙酰甲胺磷等9个指标。

2.猪肝抽检项目包括克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氯丙嗪等5个指标。

3.葱抽检项目包括毒死蜱、甲基异柳磷、噻虫嗪、丙环唑、三唑磷等5个指标。

4.大白菜抽检项目包括镉(以Cd计)、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等13个指标。

5.番木瓜抽检项目包括乙酰甲胺磷、噻虫胺、噻虫嗪等3个指标。

6.黄瓜抽检项目包括阿维菌素、哒螨灵、敌敌畏、毒死蜱、腐霉利、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、克百威、乐果、乙酰甲胺磷、氧乐果、乙螨唑、噻虫嗪、异丙威等14个指标。

7.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、氯霉素、氟苯尼考、甲砒霉素、磺胺类(总量)、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、沙拉沙星、甲氧苄啉等13个指标。

8.姜抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、吡虫啉、

毒死蜱、噻虫胺、噻虫嗪、敌敌畏、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、六六六、克百威、氯唑磷、氧乐果、二氧化硫残留量等 15 个指标。

9.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、吡虫啉、啉虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、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、乙酰甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 17 个指标。

10.梨抽检项目包括多菌灵、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、敌敌畏、克百威、吡虫啉、毒死蜱、乙螨唑、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、噻虫嗪等 15 个指标。

11.马铃薯抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、溴氰菊酯、氟虫腈、阿维菌素、对硫磷、甲基异柳磷、克百威、毒死蜱、噻虫嗪等 17 个指标。

12.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、多菌灵、吡唑醚菌酯、噻虫胺、乙酰甲胺磷、吡虫啉、戊唑醇、氧乐果、噻虫嗪、噻嗪酮等 10 个指标。

13.猕猴桃抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、氯吡脒、氧乐果等 4 个指标。

14.牛肉抽检项目包括磺胺类(总量)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、地塞米松、苯甲酸及其钠盐

(以苯甲酸计)、水分、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、氯霉素、倍他米松、林可霉素、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、特布他林、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等 24 个指标。

15.苹果抽检项目包括敌敌畏、对硫磷、毒死蜱、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、克百威、啶虫脒、甲拌磷、氧乐果、三氯杀螨醇等 14 个指标。

16.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉、苯醚甲环唑、己唑醇、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟虫腈、氯吡脒、联苯菊酯等 17 个指标。

17.普通白菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、吡虫啉、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、敌敌畏、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯等 18 个指标。

18.其他禽蛋抽检项目包括磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物等 2 个指标。

19.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、噻虫胺、氧乐果、吡唑醚菌酯、乙酰甲胺磷、克百威、腐霉利、

甲胺磷、联苯菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、水胺硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、噻虫嗪、霜霉威和霜霉威盐酸盐等 21 个指标。

20.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、毒死蜱、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、氧乐果、腈菌唑、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷、敌敌畏等 23 个指标。

21.山药抽检项目包括毒死蜱、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威等 3 个指标。

22.桃抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、多菌灵、甲胺磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、敌敌畏、氟硅唑、氧乐果、溴氰菊酯、吡虫啉等 12 个指标。

23.甜椒抽检项目包括倍硫磷、毒死蜱、克百威、噻虫胺等 4 个指标。

24.西瓜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、涕灭威、苯醚甲环唑、辛硫磷、克百威、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等 10 个指标。

25.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、噻唑膦、狄氏剂、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等 15 个指标。

26.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、特布他林、达氟沙星、氟甲喹、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪、氯霉素、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等 24 个指标。

四、餐饮具

(一) 抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》(GB 14934) 等标准及产品明示标准和指标的要求。

(二) 检验项目

1.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等 2 个指标。

2.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)抽检项目包括阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)、大肠菌群等 2 个指标。