

## 附件 1

# 本次检验项目

## 一、粮食加工品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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

挂面检验项目包括铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

## 二、食用油、油脂及其制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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指标的要求。

### （二）检验项目

食用植物油检验项目包括酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb

计)、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)、乙基麦芽酚。

### 三、肉制品

#### (一) 抽检依据

抽检依据为《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)、《食品安全国家标准 熟肉制品》(GB 2726-2016)、《酱卤肉制品》(GB/T 23586-2009)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《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)、《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂品种名单(第五批)》(整顿办函〔2011〕1号)、《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品种名单(第一批)》(食品整治办〔2008〕3号)等标准及产品明示标准和质量要求。

#### (二) 检验项目

1. 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)、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、胭脂红、糖精钠(以糖精计)、

氯霉素、酸性橙 II、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。

2.熏煮香肠火腿制品检验项目包括亚硝酸盐（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、胭脂红、氯霉素、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。

#### 四、乳制品

##### （一）抽检依据

抽检依据为《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 灭菌乳》(GB 25190-2010)、《食品安全国家标准 调制乳》(GB 25191-2010)、《食品安全国家标准 发酵乳》(GB 19302-2010)、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》(GB 29921-2021)、《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》(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)等标准及产品明示标准和指标的要求。

##### （二）检验项目

1.液体乳（灭菌乳）检验项目包括蛋白质、非脂乳固体、酸

度、脂肪、三聚氰胺、商业无菌。

2.液体乳（调制乳）检验项目包括蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群。

3.液体乳（发酵乳）检验项目包括脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌。

## 五、速冻食品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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 2761-2011）、《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 速冻面米与调制食品》（GB 19295-2021）、《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

速冻面米生制品检验项目包括过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、铅（以 Pb 计）、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。

## 六、蔬菜制品

### （一）抽检依据

抽检依据为《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)、《食品安全国家标准 酱腌菜》(GB 2714-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

## (二) 检验项目

1. 酱腌菜检验项目包括铅(以 Pb 计)、亚硝酸盐(以  $\text{NaNO}_2$  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、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)。

## 七、蛋制品

### (一) 抽检依据

抽检依据为《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)、《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)、《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指标的要求。

### (二) 检验项目

再制蛋类检验项目包括铅（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、商业无菌。

## 八、餐饮食品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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品种名单（第一批）》（食品整治办〔2008〕3号）、《禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用食品添加剂亚硝酸盐的公告》（卫生部、国家食品药品监督管理局 2012 年第 10 号）等标准及产品明示标准和质量要求。

### （二）检验项目

1. 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）。

2. 酱卤肉制品检验项目包括酸性橙 II、亚硝酸盐（以  $\text{NaNO}_2$  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）、胭脂红。

## 九、食用农产品

### （一）抽检依据

抽检依据为《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（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)》(整顿办函〔2010〕50号)、《动物性食品中兽药最高残留限量》(农业部公告第235号)、《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

1.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)。

2.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)。

3.鸡肉检验项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、金霉素、四环素、甲硝唑、尼

卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）。