

附件 2

本次检验项目

一、保健食品

(一) 抽检依据

抽检依据是国家食品药品监督管理局药品检验补充方法和检验项目批准件 2009030 等标准要求。

(二) 检验项目

保健食品：那红地那非、红地那非、伐地那非、羟基豪莫西地那非、西地那非、豪莫西地那非、氨基他达拉非、他达拉非、硫代艾地那非、伪伐地那非、那莫西地那非

二、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)。

复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒):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。

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)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、亚硝酸盐(以NaNO₂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。

火锅麻辣烫底料(自制): 罂粟碱、那可丁、吗啡、可待因。

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）、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）。

低钠食用盐：氯化钾、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）。

风味食用盐：铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）。

普通食用盐：碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、镉（以 Cd 计）、总汞（以 Hg 计）。

蛋黄酱、沙拉酱：金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、乙二胺四乙酸二钠、二氧化钛。

黄豆酱、甜面酱等：氨基酸态氮、黄曲霉毒素 B1、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）、大肠菌群。

鸡粉、鸡精调味料：谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、菌落总数。

坚果与籽类的泥(酱)：酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb

计)、黄曲霉毒素 B1 (限花生制品检测)、沙门氏菌。

辣椒酱：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、甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计)。

其他固体调味料：铅 (以 Pb 计)、总砷 (以 As 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)、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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁、阿斯巴甜。

其他半固态调味料：罗丹明 B、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)、罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁。

四、豆制品

(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 豆制品》(GB 2712-2014) 等标准要求。

(二) 检验项目

豆干、豆腐、豆皮等：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）、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）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）。

腐乳、豆豉、纳豆等：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）、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、黄曲霉毒素 B1。

腐竹、油皮及其再制品：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）、糖精钠（以糖精计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

五、糕点

（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 糕点、面包》（GB7099-2015）等标准要求。

（二）检验项目

糕点：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）、安赛蜜、铝的残留量（干样品，以 Al 计）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、酸价（以脂肪计）。

六、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）。

其他发酵酒：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）、糖精钠（以糖精计）。

以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒：酒精度、甲醇、氰化物（以HCN计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

七、肉制品

（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 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《酱卤肉制品》（GB/T 23586-2009）、《食品安全

国家标准《食品中污染物限量》(GB 2762-2017)、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(第五批)》、食品整治办[2008]3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)、《真空软包装卤肉制品》(SB/T 10381-2012)、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》(GB 2730-2015)等标准及产品明示标准和质量要求。

(二) 检验项目

酱卤肉制品：氯霉素、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）、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）、菌落总数、商业无菌、酸性橙Ⅱ、铅（以Pb计）。

熟肉干制品：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）、菌落总数、胭脂红、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。

熏烧烤肉制品：铅（以Pb计）、苯并[a]芘、氯霉素、菌落总数、亚硝酸盐（以亚硝酸钠计）。

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、氯霉素、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）、胭脂红。

熏煮香肠火腿制品：氯霉素、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）、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、胭脂红。

八、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 M₁、三聚氰胺、商业无菌、丙二醇、地塞米松、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）。

发酵乳：脂肪、蛋白质、酸度、黄曲霉毒素 M₁、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、非脂乳固体、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、铬（以 Cr 计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）。

巴氏杀菌乳：蛋白质、酸度、三聚氰胺、丙二醇、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群。

调制乳：蛋白质、三聚氰胺、商业无菌、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、黄曲霉毒素 M₁、铬（以 Cr 计）、铅（以 Pb 计）、总汞（以 Hg 计）、脂肪。

全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉：蛋白质、脂肪、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群。

九、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

菠菜：镉（以 Cd 计）、毒死蜱、氟虫腈、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、铅（以 Pb 计）、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、乙酰甲胺磷、乐果、腐霉利、甲拌磷。

草莓：阿维菌素、敌敌畏、多菌灵、克百威、烯酰吗啉、氧乐果。

橙：丙溴磷、苯醚甲环唑、克百威、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、甲拌磷、联苯菊酯、毒死蜱、多菌灵。

葱：噻虫嗪、克百威、甲胺磷、毒死蜱、乙酰甲胺磷、三唑磷、氧乐果、水胺硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷。

淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、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、磺胺类（总量）、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯霉素、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）。

番茄：镉（以 Cd 计）、烯酰吗啉、乙酰甲胺磷、腐霉利、毒死蜱、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果。

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

海水虾：镉（以 Cd 计）、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物。

海水鱼：挥发性盐基氮、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。

鸡蛋：氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟苯尼考、甲砒霉素、恩诺沙星、氧氟沙星、磺胺类（总量）。

鸡肝：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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素。

鸡肉：尼卡巴嗪、恩诺沙星、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、磺胺类（总量）、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氯霉素、环丙氨嗪、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、沙拉沙星、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）。

姜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、噻虫胺、六六六、吡虫啉、噻虫嗪、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果 滴滴涕。

豇豆：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、克百威、灭蝇胺、氧乐果、水胺硫磷、阿维菌素。

韭菜：毒死蜱、腐霉利、镉（以 Cd 计）、克百威、辛硫磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、多菌灵。

辣椒：镉（以 Cd 计）、水胺硫磷、克百威、氧乐果、敌敌畏、氟虫腈、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅（以 Pb 计）、腐霉利、吡唑醚菌酯、啶虫脒。

梨：敌敌畏、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、毒死蜱、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、多菌灵、克百威、灭线磷。

马铃薯：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 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、甲基异柳磷、克百威、对硫磷。

牛肉：恩诺沙星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、地塞米松、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、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、铬（以 Cr 计）。

苹果：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷、甲拌磷、氧乐果。

普通白菜：铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

其他畜肉：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星。

其他禽蛋：氯霉素、呋喃唑酮代谢物、磺胺类（总量）。

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。

茄子：铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、水胺硫磷、克百威、腐霉利、甲胺磷、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、联苯菊酯、氧乐果。

芹菜：毒死蜱、噻虫胺、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、氧乐果、辛硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、乙酰甲胺磷、乐果、噻虫嗪、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、克百威、氟虫腈、阿维菌素、铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）。

食荚豌豆：多菌灵、毒死蜱、灭蝇胺、氧乐果、噻虫胺。

香蕉：吡虫啉、噻虫嗪、噻虫胺、腈苯唑、多菌灵 联苯菊酯、苯醚甲环唑、噻唑膦、烯啶醇、甲拌磷、氟环唑。

鸭肉：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、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、氧氟沙星、环丙氨嗪。

油麦菜：阿维菌素、氟虫腈、水胺硫磷、氧乐果。

猪肝：五氯酚酸钠（以五氯酚计）、 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、氯霉素、恩诺沙星、甲氧苄啶、磺胺类（总量）、铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、铬（以 **Cr** 计）、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：恩诺沙星、磺胺类（总量）、 甲氧苄啶、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、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、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、铅（以 **Pb** 计）、镉（以 **Cd** 计）、铬（以 **Cr** 计）。

十、蔬菜制品

（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**）等标准要求。

（二）检验项目

酱腌菜：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）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、二氧化硫残留量、大肠菌群、阿斯巴甜。

蔬菜干制品：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）、二氧化硫残留量。

干制食用菌：镉（以 **Cd** 计）、铅（以 **Pb** 计）、总汞（以 **Hg** 计）、总砷（以 **As** 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

腌渍食用菌：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。