

本次检验项目

一、保健食品

(一) 抽检依据

《食品安全国家标准 保健食品》（GB16740-2014）、《中国药典》（2020年版）、经过有关部门备案的食品安全企业标准及产品明示质量要求、原国家食品药品监督管理局发布的补充检验方法和检验项目等。

(二) 检验项目

所有样品：乳酸菌、10-羟基-2-癸烯酸、蛋白质、二十二碳六烯酸、二十碳五烯酸、泛酸、钙、还原糖、肌醇、赖氨酸、绿原酸、镁、铁、维生素 A、维生素 B1、维生素 B12、维生素 B2、维生素 B6、维生素 C、维生素 D、维生素 D3、维生素 E、硒、锌、烟酸、烟酰胺、叶酸、 β -胡萝卜素、免疫球蛋白 IgG、总黄酮、总皂苷、总蒽醌、双歧杆菌、吡啶甲酸铬、辅酶 Q10、铅（Pb）、总砷（As）、总汞（Hg）、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌。

硬胶囊剂和茶剂样品：水分。

口服液样品：可溶性固形物。

软胶囊样品：酸价、过氧化值。

片剂样品：崩解时限。

硬胶囊样品：硬胶囊壳中的铬。

减肥类样品：西布曲明、N-单去甲基西布曲明、N,N-

双去甲基西布曲明、麻黄碱、芬氟拉明、酚酞。

辅助降血糖类样品：甲苯磺丁脲、格列本脲、格列齐特、格列吡嗪、格列喹酮、格列美脲、马来酸罗格列酮、瑞格列奈、盐酸吡格列酮、盐酸二甲双胍、盐酸苯乙双胍、盐酸丁二胍、格列波脲。

缓解体力疲劳类/提高免疫力类样品：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。

辅助降血压类样品：阿替洛尔、盐酸可乐定、氢氯噻嗪、卡托普利、哌唑嗪、利血平、硝苯地平、氨氯地平、尼群地平、尼莫地平、尼索地平、非洛地平。

二、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 2760-2014 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

馒头花卷包子（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）。

油饼油条（自制）：铝的残留量（干样品，以A1计）

糕点（自制）：过氧化值（以脂肪计）、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、茶叶及相关制品

（一）抽检依据

GB/T 14456.1-2017《绿茶 第1部分：基本要求》、《地理标志产品 蒙山茶》GB/T 18665-2008、《茉莉花茶》GB/T 22292-2017、《蒙顶山茶 第5部分：花茶》GH/T 1353-2021、《雅安藏茶》GH/T 1120-2015、《代用茶》GH/T 1091-2014、《凉山苦荞茶》DB5134/T195-2010、《食品安全地方标准 苦荞茶》DBS51/ 004-2017、《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 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

茶叶：铅（以Pb计）、乙酰甲胺磷、联苯菊酯、三氯杀螨醇、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、氧乐果、毒死蜱、吡虫啉、啶虫脒、多菌灵。

代用茶：铅（以Pb计）、啶虫脒、毒死蜱、吡虫啉、克百威。

四、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《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 2762-2022）、《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）等标准及产品明示标准和指标的

要求。

（二）检验项目

炒货食品及坚果制品：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、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）、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）、大肠菌群、霉菌。

五、豆制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712-2014）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB29921-2021）、《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. 发酵性豆制品：铅（以 Pb 计）、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）、糖精钠

（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

2. 非发酵性豆制品（豆干、豆腐、豆皮等）：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）、丙酸及其钠盐、钙盐（以丙酸计）、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）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

3. 非发酵性豆制品（腐竹、油皮及其再制品）检验项目包括蛋白质、铅（以 Pb 计）、碱性嫩黄、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）、二氧化硫残留量、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

4. 其他豆制品：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）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、糖精钠（以糖精计）、三氯蔗糖、铝的残留量（干样品，以 A1 计）、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。

六、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》GB 2760-

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指标的要求。

（二）检验项目

三、粉丝粉条和其他淀粉制品：铅（以 Pb 计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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）。豆制品

七、糕点

（一）抽检依据

《粽子》SB/T 10377-2004 、《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》GB19295- 2021、《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指标的要求。

（二）检验项目

糕点：酸价（以脂肪计）、过氧化值（以脂肪计）、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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、铝的残留量（干样品，以 A1 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）、丙二醇、安赛蜜。

粽子：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）、安赛蜜、菌落总数、大肠菌群、商业无菌。

八、肉制品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 腌腊肉制品》 GB 2730-2015、《中式香肠》 GB/T 23493-2009、《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 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

腌腊肉制品：过氧化值（以脂肪计）、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）。肉制品

九、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 2762-2017）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

草莓：烯酰吗啉、吡虫啉、多菌灵、阿维菌素。

橙：丙溴磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑、氧乐果。

柑、橘：丙溴磷、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱。

梨：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯醚甲环唑、水胺硫磷。

荔枝：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、多菌灵、毒死蜱、苯醚甲环唑。

猕猴桃：敌敌畏、多菌灵、氧乐果、氯吡脞。

柠檬：多菌灵、联苯菊酯、水胺硫磷、克百威。

苹果：敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒。

葡萄：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、联苯菊酯。

桃：苯醚甲环唑、敌敌畏、溴氰菊酯、氧乐果。

油桃：苯醚甲环唑、敌敌畏、氧乐果、甲胺磷。

菠菜：毒死蜱、镉（以 Cd 计）、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

葱：毒死蜱、甲基异柳磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷。

番茄：氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、腐霉利、氧乐果。

胡萝卜：铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱。

韭菜：毒死蜱、腐霉利、镉（以 Cd 计）、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯。

鲜食用菌：镉（以 Cd 计）、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯果。

普通白菜（小白菜）：毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果。

油麦菜：吡虫啉、啶虫脒、噻虫嗪、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐。

淡水虾（小龙虾）：恩诺沙星、氧氟沙星、孔雀石绿、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

淡水鱼：恩诺沙星、地西泮、孔雀石绿、氧氟沙星、培氟沙星。

海水虾（基围虾）：孔雀石绿、恩诺沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）、镉（以 Cd 计）。

海水鱼：恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、五氯酚酸钠（以五氯酚计）。

其他水产品（牛蛙）：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、氧氟沙星、氯霉素。

十、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

《菜籽油》GB/T 1536-2021 、《大豆油》GB/T 1535-2017、《食品安全国家标准 植物油》GB 2716-2018、《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指标的要求。

（二）检验项目

菜籽油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘、乙基麦芽酚。

大豆油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、苯并[a]芘。

芝麻油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb 计）、乙基麦芽酚。

食用植物调和油：酸值/酸价、过氧化值、铅（以 Pb

计)、苯并[a]芘、乙基麦芽酚。

十一、蔬菜制品

(一) 抽检依据

食品安全国家标准《酱腌菜》GB 2714-2015、《酱腌菜》SB/T 10439-2007、《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指标的要求。

(二) 检验项目

酱腌菜：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）、糖精钠（以糖精计）、甜蜜素、亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）。

食用菌制品（干制食用菌）：铅（以 Pb 计）、总砷（以 As 计）、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）。

十二、水果制品

(一) 抽检依据

《果酱》GB/T 22474-2008 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指标的要求。

(二) 检验项目

果酱：铅（以 Pb 计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群、霉菌。

十三、速冻食品

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB2761-2011）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB19295-2021）、《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》（GB 31607-2021）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）、《速冻调制食品》（SB/T10379-2012）、《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）等标准及产品明示标准和质量要求。

（二）检验项目

1. 速冻面米生制品：过氧化值（以脂肪计）、黄曲霉毒素 B₁、铅（以 Pb 计）、糖精钠（以糖精计）。

2. 速冻调理肉制品：过氧化值（以脂肪计）、铅（以 Pb 计）、铬（以 Cr 计）、氯霉素、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。

十四、调味品

（一）抽检依据

《蚝油》GB/T 21999-2008、《食品安全国家标准 复合调味料》GB 31644-2018《食品安全地方标准 花椒油》

DBS51/ 008-2019、《食品安全国家标准 食用盐》GB 2721-2015、《食用盐》GB/T 5461-2016、《绿色食品 食用盐》NY/T 1040-2012、《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 等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

香辛料类（花椒）：铅（以 Pb 计）、罗丹明 B、苏丹红 I-IV、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）。

半固体复合调味料（辣椒酱）：铅（以 Pb 计）、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）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。

液体复合调味料（花椒油）：酸价/酸值、过氧化值、铅（以 Pb 计）。

液体复合调味料（蚝油）：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）、菌落总数、大肠菌群。

食盐：钡（以 Ba 计）、碘（以 I 计）、铅（以 Pb 计）、镉（以 Cd 计）、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠（以亚铁氰根计）。

十五、饮料

（一）抽检依据

《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》GB 8537-2018、

《橙汁及橙汁饮料》GB/T 21731-2008、《果蔬汁类及其饮料》GB/T 31121-2014、《复合蛋白饮料》QB/T 4222-2011、《植物蛋白饮料 豆奶和豆奶饮料》GB/T 30885-2014、《茶饮料》GB/T 21733-2008、《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指标的要求。

（二）检验项目

包装饮用水（饮用天然矿泉水）：镍、硝酸盐（以 NO_3^- 计）、亚硝酸盐（以 NO_2^- 计）、锶、铜绿假单胞菌。

果蔬汁类及其饮料（橙汁饮料）：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）、安赛蜜、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）、合成着色剂（苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝）、大肠菌群。

蛋白饮品：蛋白质、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、大肠菌群。

茶饮料：咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、甜蜜素（以环己基氨基磺酸计）。