

## 本次检验项目

### 一、食用农产品

#### (一) 抽检依据

抽检依据是 GB 5009.15-2014《食品安全国家标准 食品中镉的测定》、GB 23200.8-2016《食品安全国家标准 水果和蔬菜中 500 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法》、GB 5009.12-2017《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、NY/T 761-2008《蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定》、GB/T 20769-2008《水果和蔬菜中 450 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB/T 22286-2008《动物源性食品中多种  $\beta$ -受体激动剂残留量的测定 液相色谱串联质谱法》、GB/T 21312-2007《动物源性食品中 14 种喹诺酮类药物残留检测方法 液相色谱-质谱/质谱法》、GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB/T 21311-2007《动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱/串联质谱法》、GB/T 5009.144-2003《植物性食品中甲基异柳磷残留量的测定》、GB/T 5009.20-2003(6)《食品中有机磷农药残留量的测定》、GB/T 22338-2008《动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定》、GB/T 19857-2005《水产品中孔雀石绿和结晶紫残留量的测定》、GB 5009.229-2016 第二法《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》、GB/T 5009.102-2003《植物性食品中辛硫磷农药残留量的测定》、GB 5009.12-20173《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB 5009.227-2016《食品安

---

国家标准 食品中过氧化值的测定》、GB 5009.34-2016《食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定》、GB 23200.19-2016《食品安全国家标准 水果和蔬菜中阿维菌素残留量的测定液相色谱法》、GB 5009.96-2016《食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定》、GB 5009.22-2016 第三法《食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定》、GB/T 21316-2007《动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法》、GB/T 20770-2008《粮谷中 486 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》、GB/T 20366-2006《动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法》等。

## **(二) 检验项目**

食用农产品检验项目包括镉（以 Cd 计）、甲拌磷、铅（以 Pb 计）、克百威、多菌灵、氧乐果、克伦特罗、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、丙溴磷、镉（以 Cd 计）、酸价（以脂肪计）、呋喃唑酮代谢物、毒死蜱、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、灭多威、沙丁胺醇、氯霉素、久效磷、孔雀石绿、过氧化值（以脂肪计）、呋喃它酮代谢物、杀扑磷、辛硫磷、水胺硫磷、莱克多巴胺、氟苯尼考、铬（以 Cr 计）、硫环磷、二氧化硫残留量、呋喃西林代谢物、黄曲霉毒素 B1、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲胺磷、涕灭威、赭曲霉毒素 A、氯菊酯、呋喃妥因代谢物、腐霉利、阿维菌素、恩诺沙星（以恩诺沙星与环丙沙星之和计）、磺胺类（总量）等。