附件1

本次检验项目

**一、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《芝麻油》（GB/T 8233-2018）、《食品安全国家标准 食用动物油脂》（GB 10146-2015）、《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 植物油》（GB 2716-2018）、《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2005）、《花生油》（GB/T 1534-2017）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2012）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）、《大豆油》（GB/T 1535-2017）、《菜籽油》（GB/T 1536-2004）、《食用调和油》（SB/T 10292-1998）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 大豆油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、叔丁基对羟基茴香醚(BHA)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(以KOH计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

2. 玉米油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、叔丁基对羟基茴香醚(BHA)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(以KOH计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等11个指标。

3. 菜籽油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、叔丁基对羟基茴香醚(BHA)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等9个指标。

4. 橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括二十四烷酸、二十碳烯酸、亚油酸、亚麻酸、十七烷酸、十七碳一烯酸、反式脂肪酸(C18：1T)、反式脂肪酸(C18：2T+C18：3T)、山嵛酸、棕榈油酸、棕榈酸、油酸、硬脂酸、花生酸、苯并[a]芘、豆蔻酸、过氧化值、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等21个指标。

5. 食用植物调和油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等8个指标。

6. 花生油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、总砷(以As计)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

7. 其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等8个指标。

8. 食用动物油脂抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、铅(以Pb计)等7个指标。

9. 芝麻油抽检项目包括丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、亚油酸、总砷(以As计)、棕榈酸、油酸、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、硬脂酸、苯并[a]芘、过氧化值、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、酸价(以KOH计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等16个指标。

**二、灭菌/巴氏乳**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101-2015）、《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 灭菌乳》（GB 25190-2010）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645-2010）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191-2010）、《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. 灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、非脂乳固体、黄曲霉毒素M1等9个指标。

2. 巴氏杀菌乳抽检项目包括三聚氰胺、大肠菌群、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、酸度、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、非脂乳固体、黄曲霉毒素M1等11个指标。

3. 调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、大肠菌群、沙门氏菌、脂肪、蛋白质、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、黄曲霉毒素M1等9个指标。

**三、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726-2016）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730-2015）、《中华人民共和国卫生部、国家食品药品监督管理局公告》（2012年第10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(第四批)》（整顿办函[2010]50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)》（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指标的要求。

（二）检验项目

1. 酱卤肉、肉灌肠、其他熟肉(自制)抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等5个指标。

2. 腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、氯霉素、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等11个指标。

3. 熟肉干制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、克伦特罗、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157：H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、氯霉素、沙丁胺醇、沙门氏菌、碱性嫩黄、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、莱克多巴胺、菌落总数、酸性橙Ⅱ、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等23个指标。

4. 肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

5. 熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、克伦特罗、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157：H7、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氯霉素、沙丁胺醇、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、莱克多巴胺、菌落总数、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等18个指标。

6. 速冻调理肉制品抽检项目包括克伦特罗、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等5个指标。

7. 食用血制品抽检项目包括苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等4个指标。

8. 酱卤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、克伦特罗、单核细胞增生李斯特氏菌、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、沙丁胺醇、沙门氏菌、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、莱克多巴胺、菌落总数、酸性橙Ⅱ、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等24个指标。

9. 熏烧烤肉制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、苯并[a]芘、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌等10个指标。

**四、水产品**

（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 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 海水鱼抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、组胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等13个指标。

2. 海水蟹抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等11个指标。

3. 淡水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等18个指标。

4. 淡水蟹抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、无机砷(以As计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、甲基汞(以Hg计)、诺氟沙星、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等19个指标。

5. 其他水产品(含其他软体动物)抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等9个指标。

6. 淡水虾抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等12个指标。

7. 海水虾抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、己烯雌酚、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、洛美沙星、诺氟沙星、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、雌二醇等21个指标。

8. 贝类抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、孔雀石绿、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氯霉素、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等9个指标。

**五、蔬菜**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量》（GB 2763-2016）、《食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2017）、《国家食品药品监督管理总局、农业部、国家卫生和计划生育委员会公告》（2015年第11号）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭线磷、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、百菌清、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等26个指标。

2. 茄子(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、唑螨酯、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、马拉硫磷等28个指标。

3. 油麦菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、对硫磷、氧乐果、水胺硫磷、灭线磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷等8个指标。

4. 韭菜(鳞茎类蔬菜)抽检项目包括乐果、克百威、对硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、腐霉利、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等14个指标。

5. 大白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、吡虫啉、啶虫脒、对硫磷、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲拌磷、甲胺磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等21个指标。

6. 结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、吡虫啉、啶虫脒、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等26个指标。

7. 普通白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、啶虫脒、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等26个指标。

8. 番茄(茄果类蔬菜)抽检项目包括双甲脒、唑螨酯、敌敌畏、氟虫腈、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

9. 花椰菜(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等17个指标。

10. 菜豆(豆类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等19个指标。

11. 黄瓜(瓜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、吡虫啉、唑螨酯、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等28个指标。

12. 辣椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、唑螨酯、多菌灵、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、敌百虫、杀螟硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、甲霜灵和精甲霜灵、磷胺、腐霉利、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等28个指标。

13. 姜(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、氧乐果、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等15个指标。

14. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、敌敌畏、杀螟硫磷、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、灭多威、甲基对硫磷、甲基异柳磷、甲拌磷、甲胺磷、磷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素、马拉硫磷等24个指标。

15. 豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、二氧化硫残留量、亚硫酸盐(以SO2计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、甲硝唑、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等11个指标。

**六、水果**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 柑、橘(柑橘类水果)抽检项目包括丙溴磷、戊唑醇、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、螺螨酯等8个指标。

2. 梨(仁果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、灭线磷、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等19个指标。

3. 葡萄(浆果和其他小型水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

4. 苹果、梨、桃、荔枝、龙眼、柑橘等抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

5. 苹果(仁果类水果)抽检项目包括丙溴磷、丙环唑、久效磷、克百威、吡唑醚菌酯、多菌灵、对硫磷、戊唑醇、敌敌畏、毒死蜱、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯、苯醚甲环唑等21个指标。

6. 橙(柑橘类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

7. 香蕉(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯、吡唑醚菌酯、百菌清、腈苯唑等19个指标。

8. 火龙果(热带和亚热带水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

9. 桃(核果类水果)抽检项目包括丙溴磷、久效磷、克百威、多菌灵、对硫磷、敌敌畏、毒死蜱、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、水胺硫磷、灭多威、烯酰吗啉、甲基对硫磷、甲胺磷、联苯菊酯等16个指标。

**七、禽类及副产品**

（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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 禽肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、四环素、土霉素、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、尼卡巴嗪残留标志物、己烯雌酚、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、挥发性盐基氮、替米考星、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙拉沙星、洛美沙星、甲硝唑、磺胺类(总量)(磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、甲氧苄啶、磺胺嘧啶)、诺氟沙星、达氟沙星、金刚乙胺、金刚烷胺、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等32个指标。

2. 禽副产品(鸡肝)抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素(强力霉素)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙拉沙星、磺胺类(总量)(磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、甲氧苄啶、磺胺嘧啶)、达氟沙星、金刚烷胺、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等18个指标。

**八、猪肉及副产品**

（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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292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(第四批)》（整顿办函[2010]50号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 猪副产品(猪肝、猪肾等)抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、喹乙醇代谢物、土霉素、地塞米松、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氟苯尼考、氧氟沙星、氯丙嗪、氯霉素、沙丁胺醇、洛美沙星、特布他林、磺胺类(总量)(磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、甲氧苄啶、磺胺嘧啶)、莱克多巴胺、诺氟沙星、达氟沙星、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等23个指标。

2. 猪肉抽检项目包括克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、喹乙醇代谢物、四环素、土霉素、地塞米松、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、氧氟沙星、氯丙嗪、氯霉素、沙丁胺醇、洛美沙星、特布他林、磺胺类(总量)(磺胺甲基嘧啶、磺胺甲恶唑、磺胺二甲嘧啶、磺胺间二甲氧嘧啶、磺胺间甲氧嘧啶、磺胺喹噁啉、甲氧苄啶、磺胺嘧啶)、莱克多巴胺、诺氟沙星、达氟沙星、金霉素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)等28个指标。

**九、坚果与籽类食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 坚果与籽类食品》（GB 19300-2014）、《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 食品中百草枯等43种农药最大残留限量》（GB 2763.1-2018）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 生干籽类抽检项目包括二氧化硫残留量、粉唑醇、过氧化值、酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2. 开心果、杏仁、松仁、瓜子抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、霉菌、黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)总量、黄曲霉毒素B1等10个指标。

3. 其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括二氧化硫残留量、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、酸价(以脂肪计)、铅(以Pb计)、霉菌、黄曲霉毒素(B1、B2、G1、G2)总量、黄曲霉毒素B1等10个指标。

**十、牛肉及副产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

牛肉抽检项目包括挥发性盐基氮、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、土霉素、地塞米松、培氟沙星、多西环素(强力霉素)、恩诺沙星(以恩诺沙星与环丙沙星之和计)、林可霉素、氟苯尼考、氧氟沙星、氯霉素、沙丁胺醇、洛美沙星、特布他林、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、诺氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等22个指标。