附件1

本次检验项目

**一、其他调味料**

（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）、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)》、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、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)》、《火锅底料》（Q/HDL 0002S）、《复合调味料》（备案号：340920190016S Q/PFI 0004S）、《香辛料调味品》（备案号：131569S Q/DXMSJ 0005S）、《分包型火锅底料》（备案号：Q150461SQ/NHTY 0019S）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《火锅蘸料》(备案号：1101110288S Q/FSZHJ0006)、《半固态复合调味料》(备案号：Q150368S Q/NXFY 0002S)、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《半固态复合调味料》（备案号：1101110006S-2018 Q/FSRSP 0003）、《复合调味料》(备案号：341020180038S Q/YHM0001S)、《火锅调料》（备案号：51010453S Q/TWS 0001S）、《复合调味酱》(备案号：21040033S Q/DFX0004S)、《分包式火锅底料》（备案号：Q150274S Q/NXFY 0001S）、《蚝油》（GB/T 21999）、《蚝油》（SB/T 10005）、《蚝油》（SC/T 3601）、《鱼露》（SB/T 10324）、《沙茶辣调味料》(备案号：0592350459S Q/XCYX0007S)、《复合调味料》(备案号：51000601S Q/MWL0001S)、《单包型火锅底料》（备案号：Q150536S Q/NHTY 0001S）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、碱性橙21、碱性橙22、碱性橙II、罗丹明B、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)等11个指标。

2. 坚果与籽类的泥(酱)、包括花生酱等抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

3. 其他半固体调味料抽检项目包括可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、总砷(以As计)、日落黄、柠檬黄、罂粟碱、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、蒂巴因、那可丁、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等16个指标。

4. 香辛料调味油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)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV等7个指标。

5. 蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括副溶血性弧菌、大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮、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)、镉(以Cd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等8个指标。

6. 其他液体调味料抽检项目包括二氧化硫残留量、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、胭脂红、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、诱惑红、赤藓红、铅(以Pb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等19个指标。

7. 料酒抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等4个指标。

8. 其他固体调味料抽检项目包括可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、日落黄、柠檬黄、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、罂粟碱、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、蒂巴因、那可丁、铅(以Pb计)等17个指标。

9. 辣椒酱抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、铅(以Pb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等7个指标。

10. 火锅底料、麻辣烫底料及蘸料抽检项目包括二氧化硫残留量、副溶血性弧菌、可待因、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、沙门氏菌、罂粟碱、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红I、苏丹红II、苏丹红III、苏丹红IV、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、蒂巴因、那可丁、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb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等18个指标。

11. 火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括二氧化硫残留量、可待因、吗啡、罂粟碱、蒂巴因、那可丁、铅(以Pb计)等7个指标。

**二、水产品**

（一）抽检依据

抽检依据是农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、农业部公告第560号《兽药地方标准废止目录》、农业部公告第2292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》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、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、镉(以Cd计)等14个指标。

2. 海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、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、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、镉(以Cd计)等15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、培氟沙星、孔雀石绿、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、镉(以Cd计)等14个指标。

4. 淡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、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、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、镉(以Cd计)等15个指标。

5. 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、土霉素、培氟沙星、孔雀石绿、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、镉(以Cd计)等15个指标。

6. 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、培氟沙星、孔雀石绿、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、镉(以Cd计)等13个指标。

**三、蔬菜**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1. 茄子(茄果类蔬菜)抽检项目包括克百威、唑螨酯、敌百虫、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、甲拌磷、甲胺磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等14个指标。

2. 芹菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括克百威、毒死蜱、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、灭线磷、甲拌磷、百菌清、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

3. 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。

4. 普通白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、甲拌磷等5个指标。

5. 菜豆(豆类蔬菜)抽检项目包括克百威、嘧霉胺、敌百虫、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、灭蝇胺、甲拌磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

6. 花椰菜(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括倍硫磷、戊唑醇、敌百虫、毒死蜱、氟虫腈、氯唑磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

7. 山药(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

8. 黄瓜(瓜类蔬菜)抽检项目包括克百威、吡虫啉、唑螨酯、毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、灭多威、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

9. 辣椒(茄果类蔬菜)抽检项目包括克百威、唑螨酯、敌百虫、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、甲拌磷、甲霜灵和精甲霜灵、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等13个指标。

10. 姜(根茎类和薯芋类蔬菜)抽检项目包括久效磷、乐果、克百威、对硫磷、氟虫腈、氧乐果、氯唑磷、水胺硫磷、涕灭威、灭多威、灭线磷、甲基对硫磷、甲拌磷、甲胺磷、甲萘威、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、马拉硫磷等18个指标。

11. 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、腐霉利等12个指标。

12. 菠菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括克百威、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、甲拌磷、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、镉(以Cd计)、阿维菌素等12个指标。

13. 大白菜(叶菜类蔬菜)抽检项目包括久效磷、克百威、吡虫啉、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、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19个指标。

14. 结球甘蓝(芸薹属类蔬菜)抽检项目包括敌百虫、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、甲基异柳磷、甲胺磷、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)等11个指标。

**四、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）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苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸价等3个指标。

2. 玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸价等3个指标。

3. 芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸值/酸价等3个指标。