附件1

本次检验项目

一、肉制品

（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）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《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）、《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指标的要求。

（二）检验项目

1.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等10个指标。

2.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、氯霉素等2个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘等1个指标。

4.酱卤肉制品抽检项目包括铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠埃希氏菌O157:H7、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、氯霉素、胭脂红、镉(以Cd计)、总砷(以As计)、酸性橙Ⅱ、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等18个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、铅(以Pb计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红、总砷(以As计)等9个指标。

二、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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《大豆油》（GB/T 1535）、《花生油》（GB/T 1534）、《菜籽油》（GB/T 1536）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括酸价(KOH)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、过氧化值等6个指标。

2.菜籽油抽检项目包括酸价(KOH)、乙基麦芽酚、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值等7个指标。

3.大豆油抽检项目包括酸价(KOH)、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、过氧化值等5个指标。

4.玉米油抽检项目包括酸价(KOH)、黄曲霉毒素B1、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、苯并[α]芘、过氧化值等6个指标。

5.食用植物调和油抽检项目包括酸价(KOH)、乙基麦芽酚、苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、过氧化值等6个指标。

三、乳制品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、质检总局公告《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011年第10号）、《食品安全国家标准 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.发酵乳抽检项目包括酸度、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、三聚氰胺、酵母、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脂肪等10个指标。

2.调制乳抽检项目包括蛋白质、商业无菌、三聚氰胺等3个指标。

四、保健食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 保健食品》（GB 16740）、国家食品药品监督管理总局药品检验补充检验方法和检验项目批准件、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求以及相关的法律法规、部门规章和规定等。

（二）检验项目

1.保健食品抽检项目包括赖氨酸、β型溶血性链球菌、异戊巴比妥、巴比妥、霉菌和酵母、青藤碱、伐地那非、志贺氏菌、盐酸苯乙双胍、伪麻黄碱、沙丁胺醇、盐酸吡格列酮、酵母、锌（以Zn计）、二十碳五烯酸（EPA）、氯氮卓、维生素B2、维生素B1、维生素B6、维生素D2、维生素D3、格列美脲、氯卡色林、钙（以Ca计）、总砷（As）、硝西泮、普伐他汀、格列喹酮、阿普唑仑、盐酸二氧丙嗪、艾司唑仑、砷（以As计）、铁（以Fe计）、氨基他达拉非、盐酸丁二胍、苯丙醇胺、肌醇、三唑仑、硫代艾地那非、利莫那班、那红地那非、氯噻嗪、他达拉非、氟西汀、安非他酮、氯硝西泮、马来酸罗格列酮、烟酰胺、佐匹克隆、劳拉西泮、格列齐特、菌落总数、维生素B12、辛伐他汀、汞（以Hg计）、羟基豪莫西地那非、分特拉明、盐酸二甲双胍、氨基酸总量、格列吡嗪、呋塞米、司可巴比妥、吲达帕胺、叶酸、瑞格列奈、硒（以Se计）、蛋白质、奥沙西泮、烟酸、氯代西布曲明、甲苯磺丁脲、那莫西地那非、铅（以Pb计）、扎来普隆、文拉法辛、非诺贝特、免疫球蛋白IgG、大肠菌群、甲基安非他明、氯美扎酮、二十二碳六烯酸（DHA）、金黄色葡萄球菌、甲基麻黄碱、罗通定、沙门氏菌、霉菌、镁（以Mg计）、咖啡因、磷脂酰胆碱、维生素E、维生素C、维生素D、安非他明、豪莫西布曲明、红地那非、格列本脲、氯苯那敏、L-赖氨酸盐酸盐、豪莫西地那非、牛磺酸、洛伐他汀、大豆磷脂（以丙酮不溶物计）、苯巴比妥、马来酸咪达唑仑、地西泮、总汞（Hg）、苄基西布曲明、去甲伪麻黄碱、苯扎贝特、格列波脲、β-胡萝卜素、α-生育酚当量、奥利司他、天然维生素E、西地那非、伪伐地那非、比沙可啶、磷脂（以丙酮不溶物计）、布美他尼等119个指标。

五、食品添加剂

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》（GB 26687）、《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复配食品添加剂抽检项目包括沙门氏菌、砷(以As计)、铅(Pb)等3个指标。

2.食品用香精抽检项目包括砷(以As计)含量等1个指标。

六、食用农产品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业农村部公告第250号）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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关于豆芽生产过程中禁止使用6-苄基腺嘌呤等物质的公告》（2015 年第 11 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名单(第四批)》（整顿办函[2010]50号）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、恩诺沙星等13个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、地西泮、氟苯尼考、甲氧苄啶、氯霉素、孔雀石绿、氯氰菊酯、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、溴氰菊酯、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等12个指标。

3.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、噻虫胺等9个指标。

4.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、水胺硫磷、联苯菊酯、氯唑磷、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、三唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)等14个指标。

5.黄瓜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、哒螨灵、阿维菌素、多菌灵、异丙威、腐霉利、氧乐果、克百威、乙螨唑、氟虫腈等13个指标。

6.李子抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等5个指标。

7.普通白菜抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、阿维菌素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、克百威、镉(以Cd计)、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等16个指标。

8.猪肉抽检项目包括沙丁胺醇、甲氧苄啶、喹乙醇、氯霉素、克伦特罗、地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、恩诺沙星、氯丙嗪等11个指标。

9.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、三唑醇、克百威、甲拌磷等7个指标。

10.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、己唑醇、氧乐果、辛硫磷、嘧霉胺、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈等13个指标。

11.番茄抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、总汞(以Hg计)、氧乐果、总砷(以As计)等11个指标。

12.海水鱼抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、挥发性盐基氮、孔雀石绿、组胺、甲硝唑、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

13.橙抽检项目包括三唑磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、杀扑磷、氧乐果、多菌灵、丙溴磷等8个指标。

14.荔枝抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等5个指标。

15.鸡蛋抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃它酮代谢物、铅(以Pb计)、金刚烷胺、氟苯尼考、总汞(以Hg计)等9个指标。

16.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、多菌灵等5个指标。

17.鲜食用菌抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、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等4个指标。

18.猕猴桃抽检项目包括氯吡脲、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等4个指标。

19.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、氟虫腈等3个指标。

20.鸡肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃它酮代谢物、多西环素、尼卡巴嗪、氯霉素、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、四环素、呋喃唑酮代谢物、总汞(以Hg计)、金霉素、总砷(以As计)等19个指标。

21.姜抽检项目包括噻虫嗪、吡虫啉、铅(以Pb计)、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)等10个指标。

22.韭菜抽检项目包括乐果、敌敌畏、毒死蜱、阿维菌素、水胺硫磷、铅(以Pb计)、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、辛硫磷、灭线磷、甲基异柳磷、克百威、肟菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈等23个指标。

23.豆类抽检项目包括吡虫啉、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等4个指标。

24.豆芽抽检项目包括4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、亚硫酸盐(以SO2计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、铅(以Pb计)等4个指标。

25.梨抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、水胺硫磷、吡虫啉、铅(以Pb计)、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)等11个指标。

26.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

27.马铃薯抽检项目包括对硫磷、水胺硫磷、阿维菌素、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、溴氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、辛硫磷、甲基异柳磷、克百威、镉(以Cd计)、氟虫腈、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等15个指标。

28.羊肉抽检项目包括氟甲喹、呋喃妥因代谢物、林可霉素、铬(以Cr计)、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、四环素、总砷(以As计)、沙丁胺醇、土霉素、克伦特罗、铅(以Pb计)、特布他林、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、总汞(以Hg计)、达氟沙星、金霉素、氯丙嗪等24个指标。

29.莲藕抽检项目包括丙环唑、啶虫脒、氧乐果、克百威、敌百虫、吡虫啉、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、嘧菌酯、总汞(以Hg计)、多菌灵、总砷(以As计)、吡蚜酮等14个指标。

30.草莓抽检项目包括敌敌畏、氧乐果、阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、多菌灵、联苯肼酯等7个指标。

31.菜豆抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、克百威、吡虫啉、灭蝇胺、溴氰菊酯、氟虫腈、多菌灵等11个指标。

32.猪肝抽检项目包括甲氧苄啶、土霉素、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、多西环素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、总砷(以As计)等11个指标。

33.樱桃抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氟虫腈等4个指标。

七、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.生湿面制品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

2.其他谷物粉类制成品抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

3.大米抽检项目包括铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

4.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1、脱氧雪腐镰刀菌烯醇等4个指标。

八、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括大肠菌群、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等2个指标。

2.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

3.发酵面制品(自制)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

4.油炸面制品(自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

5.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括吗啡、罂粟碱、可待因、那可丁等4个指标。

6.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)抽检项目包括大肠菌群、阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)等2个指标。