附件1

本次检验项目

**一、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420）、《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.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生李斯特氏菌、大肠菌群等5个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、蛋白质、商业无菌、脂肪等6个指标。

3.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)、乳酸菌数、三聚氰胺、酵母、大肠菌群、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、霉菌、脂肪等12个指标。

4.调制乳抽检项目包括商业无菌、蛋白质等2个指标。

5.淡炼乳、加糖炼乳和调制炼乳抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

6.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括沙门氏菌、霉菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、铅(以Pb计)、大肠菌群、酸度等7个指标。

**二、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《菜籽油》（GB/T 1536）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《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.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、酸值(KOH)、铅(以Pb计)、过氧化值、乙基麦芽酚等6个指标。

2.芝麻油抽检项目包括硬脂酸(C18:0)、油酸(C18:1)、亚油酸(C18:2)、苯并[a]芘、棕榈酸(C16:0)、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值、酸价(以KOH计)等11个指标。

3.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(KOH)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值、乙基麦芽酚等6个指标。

**三、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《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、冻动物性水产品》（GB 2733）、《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.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地塞米松、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等12个指标。

2.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、联苯菊酯、氧乐果、丙溴磷、三唑磷、克百威等6个指标。

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

4.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、孔雀石绿、土霉素、恩诺沙星等9个指标。

5.豇豆抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、灭蝇胺、倍硫磷、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、噻虫嗪、三唑磷、灭多威、克百威、噻虫胺等16个指标。

6.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、甲拌磷、啶虫脒、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、克百威等8个指标。

7.猪肉抽检项目包括氯霉素、利巴韦林、替米考星、喹乙醇、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、氯丙嗪、呋喃唑酮代谢物、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、土霉素、地塞米松等15个指标。

8.苹果抽检项目包括敌敌畏、吡虫啉、氧乐果、克百威、氟虫腈等5个指标。

9.芹菜抽检项目包括三唑磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷、克百威、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈、马拉硫磷、噻虫胺等12个指标。

10.橙抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威等3个指标。

11.鸡蛋抽检项目包括金刚烷胺、甲硝唑、恩诺沙星、氟虫腈、氯霉素、金刚乙胺、氟苯尼考、甲砜霉素、沙拉沙星、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、地美硝唑等12个指标。

12.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、甲氧芐啶、四环素、替米考星、氟苯尼考、呋喃妥因代谢物、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等19个指标。

13.姜抽检项目包括甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、吡虫啉、铅(以Pb计)、噻虫胺等6个指标。

14.韭菜抽检项目包括甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、毒死蜱、对硫磷、铅(以Pb计)、三唑磷、灭多威、克百威、镉(以Cd计)等19个指标。

15.大蒜抽检项目包括久效磷、甲胺磷、氧乐果、克百威、敌百虫等5个指标。

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

17.梨抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、毒死蜱、吡虫啉、克百威等6个指标。

18.菠菜抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、克百威等7个指标。

19.羊肉抽检项目包括五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氟苯尼考、林可霉素、金霉素、氯霉素等7个指标。

20.其他禽蛋抽检项目包括金刚烷胺、氯霉素、氟虫腈、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星、甲砜霉素等8个指标。

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

22.大白菜抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡虫啉、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、克百威等11个指标。

**四、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《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.酱油抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、可溶性无盐固形物、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、全氮(以氮计)、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等11个指标。

**五、餐饮食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类(餐饮)抽检项目包括纳他霉素等1个指标。

2.花生及其制品(自制)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)等3个指标。

3.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

4.熏、烤水产品(餐饮)抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、镉(以Cd计)、苯并[α]芘等3个指标。

5.发酵乳(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、黄曲霉毒素M1等2个指标。

6.发酵面制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等2个指标。

7.果蔬汁饮料(餐饮)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)等3个指标。

8.酱腌菜(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、亚硝酸盐(以NaNO2计)等2个指标。

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

10.其他饮料(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

**六、糕点**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《食品中可能违法添加的非食用物质名单(第二批)》（食品整治办[2009]5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 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.糕点抽检项目包括纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等18个指标。