附件1

本次检验项目

**一、饮料**

（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 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）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.果、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、日落黄、铅(以Pb计)、展青霉素、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、柠檬黄、霉菌、胭脂红等16个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括二氧化碳气容量(20℃)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等7个指标。

3.固体饮料抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、赭曲霉毒素A、日落黄、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、柠檬黄、霉菌等13个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以O2计)、三氯甲烷、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、溴酸盐等8个指标。

5.其他饮用水抽检项目包括大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、溴酸盐等6个指标。

6.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-偏硅酸、大肠菌群、锑、亚硝酸盐(以NO2-计)、硝酸盐(以NO3-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐、镍、界限指标-锶等9个指标。

**二、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 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。

2.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。

3.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

4.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。

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。

**三、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品国家安全标准植物油》（GB 2716）、《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）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《玉米油》（GB/T 19111）、《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《大豆油》（GB/T 1535）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苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、过氧化值、黄曲霉毒素B1等7个指标。

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

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

4.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括苯并[a]芘、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)（以脂肪计）、溶剂残留量、过氧化值(以脂肪计)等6个指标。

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

6.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸价(以脂肪计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、过氧化值等5个指标。

7.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、酸价(KOH)、溶剂残留量、铅(以Pb计)、乙基麦芽酚、过氧化值(以脂肪计)等7个指标。

**四、豆制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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 豆制品》（GB 2712）、《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.腐竹、油皮及其再制品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)、铅(以Pb计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等5个指标。

2.腐乳、豆豉、纳豆等抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、黄曲霉毒素B1、三氯蔗糖等13个指标。

3.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、纳他霉素、铅(以Pb计)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、三氯蔗糖等10个指标。

**五、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《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）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、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、莱克多巴胺、四环素、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、克伦特罗、地塞米松、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)、恩诺沙星等18个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、溴氰菊酯、呋喃西林代谢物、氯氰菊酯、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃唑酮代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啶等12个指标。

3.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威等13个指标。

4.豇豆抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、甲胺磷、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、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威、噻虫胺等19个指标。

5.猪肉抽检项目包括甲硝唑、呋喃妥因代谢物、替米考星、呋喃西林代谢物、地塞米松、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、多西环素、沙丁胺醇、甲氧苄啶、喹乙醇、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、利巴韦林、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物、氯丙嗪等22个指标。

6.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、甲萘威、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、氟虫腈、甲拌磷、噻虫嗪、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、灭蝇胺、啶虫脒、镉(以Cd计)、噻虫胺、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、马拉硫磷、百菌清、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)等23个指标。

7.番茄抽检项目包括克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、溴氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷等11个指标。

8.山药抽检项目包括涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、铅(以Pb计)等4个指标。

9.海水鱼抽检项目包括挥发性盐基氮、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、组胺、甲硝唑、甲氧苄啶、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)、恩诺沙星等13个指标。

10.鸡蛋抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、甲砜霉素等12个指标。

11.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、呋喃唑酮代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等19个指标。

12.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯唑磷、甲拌磷、氟虫腈等12个指标。

13.姜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、吡虫啉、甲拌磷、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等11个指标。

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

15.辣椒抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、吡唑醚菌酯、杀扑磷、水胺硫磷、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、丙溴磷、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、百菌清、氟虫腈、噻虫胺等20个指标。

16.豆类抽检项目包括2,4-滴和2,4-滴钠盐、吡虫啉、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、赭曲霉毒素A等5个指标。

17.梨抽检项目包括水胺硫磷、克百威、吡虫啉、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等8个指标。

18.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、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)等9个指标。

19.菠菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、霜霉威和霜霉威盐酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、铬(以Cr计)、甲拌磷、涕灭威、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、敌敌畏、毒死蜱、甲氰菊酯、噻虫嗪、灭幼脲、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等20个指标。

20.西瓜抽检项目包括克百威、甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪等4个指标。

21.鸭肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、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)等13个指标。

22.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、铅(以Pb计)、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)、金霉素等13个指标。

23.大白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、涕灭威、甲胺磷、啶虫脒、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、克百威、镉(以Cd计)等16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。