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《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）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《卫生部关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551号）、《大豆油》（GB/T 1535）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）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、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、亚油酸(C18：2)、过氧化值、硬脂酸(C18：0)、油酸(C18：1)、酸价(以KOH计)、棕榈酸(C16：0)、溶剂残留量、乙基麦芽酚等9个指标。

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

4.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(以KOH计)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

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

二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、甲醇等7个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度等2个指标。

3.葡萄酒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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等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）、《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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《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）、《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、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松等12个指标。

2.淡水虾抽检项目包括氯霉素、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等8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、氟唑菌酰胺、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、噻虫胺、腈苯唑等10个指标。

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

5.淡水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、镉(以Cd计)等7个指标。

6.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、噻虫嗪、氯唑磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、灭多威、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威、灭蝇胺、百菌清、噻虫胺等24个指标。

7.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、溴氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、虫螨腈、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、吡虫啉、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)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等27个指标。

8.猪肉抽检项目包括莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、地塞米松、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯丙嗪、多西环素、呋喃西林代谢物、利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、四环素、氟苯尼考、金霉素、多西环素(强力霉素)、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、特布他林等26个指标。

9.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、灭蝇胺、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、烯酰吗啉、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等24个指标。

10.番茄抽检项目包括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、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯等11个指标。

11.海水蟹抽检项目包括孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃它酮代谢物、氯霉素等6个指标。

12.海水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等7个指标。

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

14.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。

15.姜抽检项目包括克百威、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪等11个指标。

16.韭菜抽检项目包括阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、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、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、铅(以Pb计)、三唑磷、腐霉利、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

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

18.海水虾抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等8个指标。

19.其他水产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

20.菠菜抽检项目包括涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、甲基异柳磷、水胺硫磷、克百威、灭幼脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、甲拌磷、氟虫腈等20个指标。

21.羊肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、磺胺类(总量)、沙丁胺醇、铅(以Pb计)、氟苯尼考、恩诺沙星等8个指标。

22.结球甘蓝抽检项目包括甲基异柳磷、涕灭威、甲胺磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等5个指标。

四、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）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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）、《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.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)、胭脂红、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、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)等7个指标。

2.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

3.酱卤肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、镉(以Cd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、总砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等16个指标。

五、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《酿造酱油》（GB/T 18186）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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.火锅底料、麻辣烫底料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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、黄曲霉毒素B1、氨基酸态氮、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

3.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

4.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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7个指标。

5.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等2个指标。

6.料酒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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

7.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮、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)、大肠菌群等5个指标。

8.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、铅(以Pb计)等6个指标。

9.香辛料调味油抽检项目包括铅(以Pb计)、过氧化值、酸价(KOH)等3个指标。