附件1

本次检验项目

一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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.糕点抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、纳他霉素残留量、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、丙二醇、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等20个指标。

二、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《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.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括酸价(以脂肪计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等7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 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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2.淡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。

3.柑、橘抽检项目包括三唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、克百威、苯醚甲环唑、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、丙溴磷等10个指标。

4.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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)、地西泮、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

5.桃抽检项目包括克百威、苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、溴氰菊酯、氧乐果、多菌灵、氟硅唑等8个指标。

6.油麦菜抽检项目包括甲基异柳磷、克百威、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果、啶虫脒等6个指标。

7.黄瓜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、腐霉利、三唑酮、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、阿维菌素、克百威、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵等12个指标。

8.豇豆抽检项目包括倍硫磷、灭多威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈、噻虫胺等19个指标。

9.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、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、啶虫脒、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡虫啉、百菌清、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等23个指标。

10.猪肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、喹乙醇、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、多西环素、莱克多巴胺、甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、地塞米松、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)、氯丙嗪等19个指标。

11.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、氧乐果、敌敌畏、甲萘威、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)等18个指标。

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

13.海水鱼抽检项目包括恩诺沙星(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、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

14.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、甲砜霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等10个指标。

15.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、氟苯尼考、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、土霉素等19个指标。

16.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)、噻虫胺等11个指标。

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

18.韭菜抽检项目包括乐果、灭多威、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、对硫磷、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵等17个指标。

19.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。

20.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。

21.海水虾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)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

22.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、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、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

23.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。

24.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、林可霉素、克伦特罗、铅(以Pb计)、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等9个指标。

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

26.大白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、涕灭威、甲胺磷、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡虫啉、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等15个指标。

27.海水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《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 水产调味品》（GB 10133）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）、《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）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《花生酱》（QB/T 1733.4）、《蚝油》（GB/T 21999）、《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.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.普通食用盐抽检项目包括碘(以I计)、镉(以Cd计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、氯化钠(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

4.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)等4个指标。

5.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。

6.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。

7.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。

8.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。

9.酱油抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、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9个指标。

10.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。

11.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括沙门氏菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、酸值(以脂肪计)(以KOH计)等4个指标。