附件1

本次检验项目

一、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、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 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 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、日落黄、金黄色葡萄球菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红等11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.蛋白饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三聚氰胺、蛋白质等4个指标。

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

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

6.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、界限指标-锶、硝酸盐(以NO3-计)、大肠菌群、镍、锑、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

二、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

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)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇、纳他霉素、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、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)等20个指标。

三、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类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、蛋白质、阿力甜、脂肪等6个指标。

四、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《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.牛肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、克伦特罗、地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等7个指标。

2.其他禽副产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等5个指标。

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

4.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、溴氰菊酯、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、氯氰菊酯、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)、孔雀石绿、甲氧苄啶、氟苯尼考、恩诺沙星等13个指标。

5.黄瓜抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、腐霉利、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、克百威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、百菌清、氟虫腈、抑霉唑、多菌灵等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、溴氰菊酯、甲胺磷、纳他霉素、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、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、吡虫啉、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)、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)等27个指标。

7.猪肉抽检项目包括甲硝唑、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、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、替米考星、地塞米松、多西环素、氟苯尼考、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19个指标。

8.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、百菌清、抑霉唑、多菌灵等20个指标。

9.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、磺胺类(总量)、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素等7个指标。

10.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、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氟苯尼考、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)、土霉素等19个指标。

11.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、氯唑磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、腐霉利、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、百菌清、氟虫腈等18个指标。

12.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、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、敌敌畏、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等26个指标。

13.豆芽抽检项目包括6-苄基腺嘌呤(6-BA)、纳他霉素、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、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)、亚硫酸盐(以SO2计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

14.西瓜抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪、克百威等4个指标。

15.鸭肉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、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

16.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、氟苯尼考、林可霉素、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、铅(以Pb计)等9个指标。

17.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、嘧菌酯、戊唑醇、多菌灵、氧乐果、吡唑醚菌酯、噻虫胺等7个指标。

18.大白菜抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、涕灭威、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、氧乐果、啶虫脒、克百威、唑虫酰胺、镉(以Cd计)、氟虫腈、百菌清等22个指标。

**五、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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括大肠菌群等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.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。

4.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。

5.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。