附件1

本次检验项目

一、粮食加工品

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部等7部门《关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告[2011]第4号）、《挂面》（LS/T 3212）、《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.米粉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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

2.生湿面制品抽检项目包括纳他霉素、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5个指标。

3.其他谷物粉类制成品抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(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)、铝的残留量(干样品，以Al计)等4个指标。

4.大米抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

5.发酵面制品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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

6.普通挂面、手工面抽检项目包括铅(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)、酸度等4个指标。

7.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等2个指标。

8.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等3个指标。

9.谷物加工品抽检项目包括镉(以Cd计)等1个指标。

二、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《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.灭菌乳抽检项目包括商业无菌、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁等10个指标。

2.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁、沙门氏菌、酵母、霉菌、乳酸菌数等14个指标。

3.调制乳抽检项目包括脂肪、商业无菌、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、总砷(以As计)、总汞(以Hg计)、黄曲霉毒素M₁等9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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《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.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、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)、恩诺沙星等16个指标。

2.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、噻虫嗪、三唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等14个指标。

3.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、毒死蜱、吡虫啉、氟虫腈等7个指标。

4.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、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15个指标。

5.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、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、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

6.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。

7.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、磺胺类(总量)、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素等8个指标。

8.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、甲氧芐啶、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、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)、呋喃它酮代谢物、土霉素等17个指标。

9.茄子抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等6个指标。

10.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、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、腐霉利、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)、三唑磷、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

11.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。

12.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、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等16个指标。

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

14.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。

15.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。

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

17.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。

18.辣椒抽检项目包括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、甲拌磷、啶虫脒、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等9个指标。

四、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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)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。

2.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

3.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。

4.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等4个指标。