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）、《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.果蔬汁类及其饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、展青霉素、安赛蜜、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠（以糖精计）、日落黄、亮蓝、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、酵母、菌落总数、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红等17个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(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、二氧化碳气容量(20℃)等7个指标。

3.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等5个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等5个指标。

5.其他类饮用水抽检项目包括电导率、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、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂等9个指标。

6.茶饮料抽检项目包括茶多酚、咖啡因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数等4个指标。

7.固体饮料抽检项目包括铅(以 Pb 计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、糖精钠(以糖精计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌等12个指标。

8.其他饮料抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、菌落总数、大肠菌群、霉菌、酵母、沙门氏菌等15个指标。

9.饮用天然矿泉水抽检项目包括镍、界限指标-偏硅酸、锑、溴酸盐、硝酸盐、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、大肠菌群、铜绿假单胞菌等8个指标。

二、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 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760）、《花生油》（GB/T 1534）、《菜籽油》（GB/T 1536）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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

2.大豆油抽检项目包括溶剂残留量、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、黄曲霉毒素 B₁、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等10个指标。

3.食用植物调和油抽检项目包括溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)等10个指标。

4.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残留量、过氧化值、酸价(以KOH计)等5个指标。

5.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(KOH)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、溶剂残留量、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、黄曲霉毒素B1等10个指标。

6.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

三、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、脂肪等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。

4.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括蛋白质、三聚氰胺、菌落总数、大肠菌群等4个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括蛋白质、酸度、三聚氰胺、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、菌落总数、大肠菌群等7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）、《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.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、腈苯唑、吡虫啉、噻虫胺、噻虫嗪、氟环唑、联苯菊酯、烯唑醇、百菌清等13个指标。

2.苹果抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、毒死蜱、克百威、对硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯唑磷、灭线磷、三唑磷等10个指标。

3.柑、橘抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、丙溴磷、多菌灵、克百威、联苯菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、三唑磷、氧乐果、氯唑磷、灭线磷等12个指标。

4.牛肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、呋喃妥因代谢物、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、特布他林、氯丙嗪等18个指标。

5.淡水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、恩诺沙星、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等11个指标。

6.猪肉抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、土霉素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等27个指标。

7.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、阿维菌素、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、二甲戊灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲基异柳磷、六六六、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、克百威、乐果、甲拌磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果、辛硫磷、乙酰甲胺磷、异菌脲等23个指标。

8.海水鱼抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、多氯联苯(以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PC

B153 和 PCB180 总和计)、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物、地西泮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、组胺、磺胺类(总量)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等19个指标。

9.鸡肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙拉沙星、替米考星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、金霉素、四环素、甲硝唑、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等18个指标。

10.葡萄抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、甲霜灵和精甲霜灵、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、烯酰吗啉等7个指标。

11.西瓜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、苯醚甲环唑、涕灭威、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、辛硫磷等6个指标。

12.辣椒抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、水胺硫磷、克百威、腐霉利、敌敌畏、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氧乐果等13个指标。

13.桃抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲胺磷、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等6个指标。

14.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈等5个指标。

15.芹菜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、克百威、氟虫腈、阿维菌素、辛硫磷、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等14个指标。

16.梨抽检项目包括敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、灭线磷等8个指标。

17.豇豆抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、啶虫脒、克百威、灭蝇胺、水胺硫磷、氧乐果等10个指标。

18.普通白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、溴氰菊酯、氧乐果等16个指标。

19.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、氟虫腈、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等12个指标。

20.豆芽抽检项目包括铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、4-氯苯氧乙酸钠(以 4-氯苯氧乙酸计)、6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以 SO₂计) 等5个指标。

五、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)、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)、纳他霉素、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)、安赛蜜、丙二醇、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和等20个指标。

六、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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

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。