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）、《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.大米抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、赭曲霉毒素A、黄曲霉毒素 B₁等8个指标。

2.小麦粉抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁、玉米赤霉烯酮、滑石粉、偶氮甲酰胺、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等13个指标。

3.挂面抽检项目包括铅(以 Pb 计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

二、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、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红、菌落总数等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)、二氧化碳气容量、霉菌、酵母等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、三聚氰胺等6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、耗氧量(以 O₂计)、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂、电导率等9个指标。

5.其他类饮用水抽检项目包括余氯(游离氯)、大肠菌群、铜绿假单胞菌、溴酸盐、亚硝酸盐(以 NO₂⁻计)、耗氧量(以 O₂计)、三氯甲烷、阴离子合成洗涤剂等8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、大肠菌群、霉菌等11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。

**三、婴幼儿配方食品**

（一）抽检依据

抽检依据是卫生部、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 较大婴儿和幼儿配方食品》（GB 10767）、《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 婴儿配方食品》（GB 10765）、《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.乳基婴儿配方食品、豆基婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、乳糖占碳水化合物总量、亚油酸、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、香兰素、乙基香兰素、低聚果糖、阪崎肠杆菌、核苷酸、多聚果糖等63个指标。

2. 乳基较大婴儿配方食品、豆基较大婴儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、左旋肉碱、金黄色葡萄球菌、多聚果糖、乳糖占碳水化合物总量、碳水化合物、α-亚麻酸、亚油酸与α-亚麻酸比值、终产品脂肪中月桂酸和肉豆蔻酸(十四烷酸)总量占总脂肪酸的比值、芥酸与总脂肪酸比值、二十二碳六烯酸、二十碳四烯酸、二十二碳六烯酸(22:6 n-3)与二十碳四烯酸(20:4 n-6)的比、长链不饱和脂肪酸中二十碳五烯酸(20:5 n-3)的量与二十二碳六烯酸的量的比等62个指标。

3.幼儿配方食品抽检项目包括蛋白质、脂肪、亚油酸、维生素A、维生素D、维生素E、维生素K₁、维生素B₁、维生素B₂、维生素B₆、维生素B₁₂、烟酸(烟酰胺)、叶酸、泛酸、维生素C、生物素、钠、钾、铜、镁、铁、锌、锰、钙、磷、钙磷比值、碘、氯、硒、胆碱、肌醇、牛磺酸、左旋肉碱、二十二碳六烯酸与总脂肪酸比、二十碳四烯酸与总脂肪酸比、反式脂肪酸与总脂肪酸比值、低聚果糖、水分、灰分、杂质度、铅(以Pb计)、硝酸盐(以NaNO₃计)、亚硝酸盐(以NaNO₂计)、黄曲霉毒素M₁、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、叶黄素、核苷酸、金黄色葡萄球菌、多聚果糖等52个指标。

四、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.花生油抽检项目包括溶剂残留量、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等7个指标。

2.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)、过氧化值等6个指标。

3.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)等4个指标。

4.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。

5.芝麻油抽检项目包括乙基麦芽酚、溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1、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11个指标。

6.其他食用植物油(半精炼、全精炼)抽检项目包括溶剂残留量、铅(以Pb计)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等5个指标。

7.玉米油抽检项目包括溶剂残留量、黄曲霉毒素 B1、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。

8.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

9.橄榄油、油橄榄果渣油抽检项目包括溶剂残留量、过氧化值、酸价(KOH)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等4个指标。

五、豆制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 豆制品》（GB 2712）、《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.腐乳、豆豉、纳豆等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)、黄曲霉毒素 B1、糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌等9个指标。

2.豆干、豆腐、豆皮等抽检项目包括铅(以 Pb 计)、大肠菌群、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)、糖精钠(以糖精计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、纳他霉素、沙门氏菌等12个指标。

3.腐竹、油皮及其再制品抽检项目包括铅(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)、铝的残留量(干样品，以 Al 计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)等6个指标。

六、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)、乳酸菌数、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪、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15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。

七、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.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 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。

2.橙抽检项目包括丙溴磷、多菌灵、克百威、三唑磷、氧乐果等5个指标。

3.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、啶虫脒、毒死蜱、甲胺磷、水胺硫磷、氧乐果等7个指标。

4.葱抽检项目包括水胺硫磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基异柳磷、苯醚甲环唑、克百威、氧乐果、异菌脲、啶虫脒、噻虫嗪等9个指标。

5.结球甘蓝抽检项目包括甲胺磷、甲基异柳磷、克百威、灭线磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等6个指标。

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

7.胡萝卜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈等5个指标。

8.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、总汞(以 Hg 计)、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃妥因代谢物等10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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、四环素、土霉素、金霉素、尼卡巴嗪、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、甲硝唑等19个指标。

10.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫胺、噻虫嗪、毒死蜱等9个指标。

11.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、灭线磷、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)等8个指标。

12.苹果抽检项目包括敌敌畏、克百威、氧乐果等3个指标。

13.柠檬抽检项目包括多菌灵、克百威、联苯菊酯、水胺硫磷、乙螨唑、氰戊菊酯和 S-氰戊菊酯、草甘膦等7个指标。

14.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。

15.茄子抽检项目包括镉(以 Cd 计)、甲拌磷、克百威、水胺硫磷、噻虫嗪、噻虫胺、氧乐果等7个指标。

16.生干籽类抽检项目包括酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素 B₁等3个指标。

17.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。

18.油麦菜抽检项目包括啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、克百威、氧乐果、甲基异柳磷等7个指标。

19.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(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氟苯尼考、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑等10个指标。

20.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、恩诺沙星、替米考星、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、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、多西环素、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地塞米松、甲硝唑、喹乙醇、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、氯丙嗪等22个指标。

21.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、多菌灵、氟虫腈、腐霉利、甲胺磷、甲拌磷、克百威、乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、水胺硫磷、氧乐果等16个指标。

22.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、丙溴磷、克百威、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等7个指标。

23.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、氟虫腈、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、氧乐果、乙酰甲胺磷等20个指标。

八、薯类和膨化食品

（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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 膨化食品》（GB 17401）、《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

含油型膨化食品和非含油型膨化食品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、水分、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等10个指标。

九、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.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。

3.发酵面制品(自制) 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)、糖精钠(以糖精计) 等3个指标。

4.粉丝粉条(自制) 抽检项目包括铝的残留量(干样品，以 Al 计)、二氧化硫残留量等2个指标。

5.薯条、饼(自制)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)、糖精钠(以糖精计) 等3个指标。

6.馒头花卷(自制) 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)、糖精钠(以糖精计) 等3个指标。

7.豆浆(自制) 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) 等2个指标。