附件1

本次检验项目

一、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苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、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)等10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、过氧化值、铅(以 Pb 计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)等7个指标。

3.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、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)等10个指标。

4.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、总砷(以 As 计)、铅(以 Pb 计)、乙基麦芽酚、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苯并[a]芘、乙基麦芽酚、溶剂残留量、铅(以 Pb 计)、过氧化值、酸价(以KOH计)等6个指标。

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

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、过氧化值、特丁基对苯二酚(TBHQ)、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)等10个指标。

8.油茶籽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)、铅(以 Pb 计)、苯并[a]芘等6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)、铅(以 Pb 计)等4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）、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 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、脂肪、蛋白质、酸度、非脂乳固体、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山梨酸及其钾盐、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、酵母、霉菌、脂肪、蛋白质、酸度、乳酸菌数、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商业无菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脂肪、蛋白质、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、铅(以 Pb 计)、三聚氰胺、亚硝酸盐(以 NaNO₂计)、维生素 B2、钙、黄曲霉毒素 M₁、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠菌群、菌落总数等11个指标。

三、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《赤砂糖》（GB/T 35884）、《白砂糖》（GB/T 317）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《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.绵白糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、色值、干燥失重等4个指标。

2.赤砂糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、不溶于水杂质、总糖分（蔗糖分+还原糖分）、干燥失重等5个指标。

3.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量、干燥失重等6个指标。

4.红糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量等2个指标。

5.冰糖抽检项目包括蔗糖分、螨、二氧化硫残留量、干燥失重、还原糖分等5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 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.花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

2.包子(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。

3.糕点(自制) 抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等4个指标。

4.煎炸过程用油抽检项目包括酸价(KOH)、极性组分、苯并[a]芘等3个指标。

5.酱腌菜(自制) 抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以 Pb 计)等2个指标。

6.火锅麻辣烫底料(自制) 抽检项目包括罂粟碱、吗啡、可待因、那可丁等4个指标。

7.凉菜类(自制) 抽检项目包括苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等1个指标。

五、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.贝类抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)等16个指标。

2.菠菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、铬(以 Cr 计)、总汞(以 Hg 计)、总砷(以 As 计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、氟虫腈、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、阿维菌素、氧乐果、克百威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、腐霉利、乐果、甲拌磷、六六六、乙酰甲胺磷等18个指标。

3.菜薹抽检项目包括镉(以 Cd 计)、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲拌磷、联苯菊酯、吡虫啉等7个指标。

4.葱抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、毒死蜱、甲拌磷、甲基异柳磷、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、噻虫嗪、三唑磷、水胺硫磷、戊唑醇、氧乐果等12个指标。

5.大白菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、阿维菌素、吡虫啉、啶虫脒、毒死蜱、氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、水胺硫磷、敌敌畏、乐果、乙酰甲胺磷、唑虫酰胺、氧乐果等14个指标。

6.淡水蟹抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、培氟沙星、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、洛美沙星、磺胺类(总量)等15个指标。

7.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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃妥因代谢物等12个指标。

8.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。

9.番茄抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果等11个指标。

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

11.海水虾抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃妥因代谢物、恩诺沙星、诺氟沙星、磺胺类(总量)、氧氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等15个指标。

12.海水鱼抽检项目包括孔雀石绿、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、甲硝唑、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、甲基汞(以 Hg 计)、无机砷(以 As 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、地西泮、氧氟沙星、诺氟沙星、培氟沙星、洛美沙星等21个指标。

13.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、镉(以 Cd 计)等6个指标。

14.鸡蛋抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 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、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲硝唑、地美硝唑、氟虫腈、呋喃唑酮代谢物、甲氧氟沙星、沙拉沙星、磺胺类(总量)、氟苯尼考等15个指标。

15.黄瓜抽检项目包括乐果、毒死蜱、甲拌磷、乙螨唑、乙酰甲胺磷等5个指标。

16.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)、环丙氨嗪、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、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、四环素等26个指标。

17.姜抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、吡虫啉、敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、克百威、六六六、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、噻虫胺、噻虫嗪、氧乐果、乙酰甲胺磷等15个指标。

18.豇豆抽检项目包括阿维菌素、倍硫磷、啶虫脒、毒死蜱、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、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、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、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)等27个指标。

19.韭菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、腐霉利、毒死蜱、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、二甲戊灵、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、辛硫磷、阿维菌素、吡虫啉、敌敌畏、啶虫脒、甲胺磷、甲基异柳磷、乐果、六六六、三唑磷、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等28个指标。

20.芹菜抽检项目包括镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、毒死蜱、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、百菌清、苯醚甲环唑、敌敌畏、啶虫脒、二甲戊灵、甲基异柳磷、腈菌唑、乐果、马拉硫磷、灭蝇胺、噻虫胺、噻虫嗪、三氯杀螨醇、水胺硫磷、乙酰甲胺磷等29个指标。

21.梨抽检项目包括铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、敌敌畏、多菌灵、克百威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、灭线磷、氧乐果、吡虫啉、毒死蜱、水胺硫磷、苯醚甲环唑、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐等13个指标。

22.猪肉抽检项目包括挥发性盐基氮、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、替米考星、磺胺类（总量）、甲氧苄啶、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、多西环素、土霉素、地塞米松、氯丙嗪、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、特布他林、四环素、金霉素、喹乙醇等28个指标。

23.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)、毒死蜱、氧乐果、氟虫腈、阿维菌素、啶虫脒、克百威、敌敌畏、甲拌磷、甲基异柳磷、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等16个指标。

24.羊肉抽检项目包括呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠、克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、磺胺类（总量）、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、林可霉素、土霉素/金霉素/四环素（组合含量）、镉(以 Cd 计)、铅(以 Pb 计)、总砷(以 As 计)、总汞(以 Hg 计)、铬(以 Cr 计)、呋喃妥因代谢物、特布他林、达氟沙星、氟甲喹、四环素、土霉素、金霉素、氯丙嗪等24个指标。

25.苹果抽检项目包括敌敌畏、啶虫脒、毒死蜱、甲拌磷、克百威、氧乐果、铅(以 Pb 计)、镉(以 Cd 计)、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13个指标。

六、餐饮具

（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。