附件1

本次检验项目

**一、乳制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 乳粉》（GB 19644）、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 调制乳》（GB 25191）、《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油》（GB 19646）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、《食品安全国家标准 再制干酪》（GB 25192）、《食品安全国家标准 干酪》（GB 5420）、《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.干酪(奶酪)、再制干酪抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、纳他霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、酵母、霉菌等8个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、蛋白质、商业无菌、非脂乳固体、脂肪、酸度等6个指标。

3.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、三聚氰胺、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪等11个指标。

4.奶片、奶条等抽检项目包括三聚氰胺等1个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、大肠菌群、蛋白质、酸度等6个指标。

6.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、蛋白质等3个指标。

7.稀奶油、奶油和无水奶油抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、酸度等3个指标。

8.全脂乳粉、脱脂乳粉、部分脱脂乳粉、调制乳粉抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、蛋白质、菌落总数等4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 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

1.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)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、纳他霉素残留量、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)、金黄色葡萄球菌、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、三氯蔗糖、丙二醇、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、安赛蜜、酸价(以脂肪计)(KOH)、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等20个指标。

**三、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.生湿面制品抽检项目包括铅(以Pb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。

2.其他谷物粉类制成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)等2个指标。

3.大米抽检项目包括铅(以Pb计)、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等4个指标。

4.发酵面制品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)、大肠菌群等3个指标。

5.普通挂面、手工面抽检项目包括铅（以Pb计）等1个指标。

6.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括苯并[a]芘、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、过氧化苯甲酰、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

7.谷物加工品抽检项目包括镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等2个指标。

**四、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《花生油》（GB/T 1534）、《食用植物油煎炸过程中的卫生标准》（GB 7102.1）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品国家安全标准植物油》（GB 2716）、《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）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《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）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、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

2.芝麻油抽检项目包括乙基麦芽酚、苯并[α]芘、过氧化值、酸价(KOH)等4个指标。

3.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

4.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等5个指标。

5.玉米油抽检项目包括酸价(以KOH计)、苯并[a]芘、溶剂残留量、特丁基对苯二酚(TBHQ)、黄曲霉毒素B1、过氧化值等6个指标。

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

**五、酒类**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括氰化物(以HCN计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、三氯蔗糖等6个指标。

2.啤酒抽检项目包括甲醛、酒精度等2个指标。

3.以蒸馏酒及食用酒精为酒基的配制酒抽检项目包括氰化物(以HCN计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)等5个指标。

4.黄酒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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度等5个指标。

5.葡萄酒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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

6.以发酵酒为酒基的配制酒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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酒精度等5个指标。

7.其他发酵酒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)等3个指标。

**六、肉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 熟肉制品》（GB 2726）、《食品安全国家标准 腌腊肉制品》（GB 2730）、《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 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.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、大肠埃希氏菌O157:H7、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、单核细胞增生李斯特氏菌等10个指标。

2.熏烧烤肉制品抽检项目包括菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、大肠菌群、氯霉素等5个指标。

3.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、单核细胞增生李斯特氏菌等10个指标。

4.酱卤肉制品抽检项目包括酸性橙Ⅱ、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、沙门氏菌、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)、胭脂红等17个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、铅(以Pb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)、过氧化值(以脂肪计)、胭脂红、总砷(以As计)等8个指标。

**七、蜂产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》（GB 31650）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜抽检项目包括氯霉素、蔗糖、诺氟沙星、菌落总数、氧氟沙星、霉菌计数、地美硝唑、甲硝唑、培氟沙星、铅(以Pb计)、果糖和葡萄糖、嗜渗酵母计数等12个指标。

**八、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）、《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）、《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第235号）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《兽药地方标准废止目录》（农业部公告第560号）、《发布在食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星4种兽药的决定》（农业部公告第2292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 坚果与籽类食品》（GB 19300）、《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.牛肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、莱克多巴胺、四环素、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、诺氟沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、甲氧苄啶、培氟沙星、土霉素、地塞米松、氟苯尼考、恩诺沙星等20个指标。

2.其他禽副产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、金刚烷胺、培氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物等10个指标。

3.柑、橘抽检项目包括三唑磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、杀虫脒、苯醚甲环唑、氯唑磷、甲拌磷、氧乐果、丙溴磷等10个指标。

4.黄瓜抽检项目包括氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈、敌敌畏、腐霉利、三唑酮、多菌灵、乙螨唑、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、异丙威、克百威等13个指标。

5.鸡肝抽检项目包括甲硝唑、呋喃妥因代谢物、金刚烷胺、培氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、利巴韦林、呋喃唑酮代谢物、替米考星、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、沙拉沙星、氟苯尼考、金刚乙胺、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、总砷(以As计)等19个指标。

6.猪肉抽检项目包括喹乙醇、氯霉素、挥发性盐基氮、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、多西环素、氧氟沙星、莱克多巴胺、甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、培氟沙星、土霉素、利巴韦林、克伦特罗、地塞米松、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、氯丙嗪等22个指标。

7.山药抽检项目包括铅(以Pb计)、甲拌磷、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、辛硫磷、克百威等7个指标。

8.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、利巴韦林、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、替米考星、金刚乙胺、氟苯尼考、金霉素、呋喃妥因代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星、培氟沙星、土霉素等25个指标。

9.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、氧乐果、敌敌畏、腐霉利、敌百虫、水胺硫磷、对硫磷、灭多威、辛硫磷、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)、二甲戊灵、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、甲拌磷、多菌灵、毒死蜱、氯唑磷、铅(以Pb计)等23个指标。

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

11.梨抽检项目包括水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、吡虫啉、克百威、敌百虫、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯等13个指标。

12.海水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、挥发性盐基氮、诺氟沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星、金霉素等15个指标。

13.西瓜抽检项目包括敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、草甘膦、噻虫嗪、克百威、铅(以Pb计)、甲霜灵和精甲霜灵等8个指标。

14.菠萝抽检项目包括灭多威、丙环唑、二嗪磷、硫线磷、烯酰吗啉、多菌灵等6个指标。

15.羊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、诺氟沙星、氧氟沙星、沙丁胺醇、培氟沙星、土霉素、铅(以Pb计)、氟苯尼考、恩诺沙星等17个指标。

16.其他禽肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、多西环素、金刚烷胺、氟苯尼考、甲氧苄啶、培氟沙星、金刚乙胺、氯霉素、诺氟沙星、土霉素、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等15个指标。

17.大白菜抽检项目包括久效磷、毒死蜱、硫线磷、阿维菌素、甲拌磷、甲胺磷、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、克百威、唑虫酰胺、氟虫腈等12个指标。

18.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氧乐果、久效磷、灭多威、克百威、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、氟虫腈、乐果、甲基毒死蜱、甲拌磷、乙酰甲胺磷、毒死蜱等14个指标。

19.樱桃抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、溴氰菊酯、氟虫腈等4个指标。

20.柠檬抽检项目包括狄氏剂、对硫磷、辛硫磷、水胺硫磷、克百威、联苯菊酯、多菌灵等7个指标。

21.淡水虾抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、诺氟沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、培氟沙星、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等14个指标。

22.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、对硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氧乐果、氟硅唑、克百威、氟虫腈等12个指标。

23.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、氟虫腈、对硫磷、多菌灵、腈苯唑等7个指标。

24.淡水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、甲氧苄啶、氯霉素、氟苯尼考、镉(以Cd计)、呋喃妥因代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、诺氟沙星、孔雀石绿、培氟沙星、铅(以Pb计)等18个指标。

25.油麦菜抽检项目包括杀扑磷、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氟虫腈、氯唑磷、灭多威、克百威等11个指标。

26.淡水蟹抽检项目包括孔雀石绿、呋喃妥因代谢物、氧氟沙星、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等9个指标。

27.菜薹抽检项目包括联苯菊酯、甲拌磷、甲胺磷、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、克百威、敌百虫等8个指标。

28.豇豆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、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、灭蝇胺、倍硫磷、水胺硫磷、甲拌磷、氯唑磷、灭多威、克百威等14个指标。

29.龙眼抽检项目包括克百威、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果等4个指标。

30.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、涕灭威、甲胺磷、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、久效磷、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、克百威等14个指标。

31.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、戊唑醇、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、己唑醇、氧乐果、辛硫磷、嘧霉胺、氟硅唑、灭线磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲基对硫磷等15个指标。

32.芹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、氧乐果、敌敌畏、水胺硫磷、对硫磷、灭多威、辛硫磷、克百威、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、乐果、甲拌磷、毒死蜱等18个指标。

33.苹果抽检项目包括甲拌磷、丙环唑、啶虫脒、氧乐果、丙溴磷、丁硫克百威、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、铅(以Pb计)、草甘膦、三唑醇、克百威等13个指标。

34.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、毒死蜱、灭线磷、克百威等10个指标。

35.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、组胺、甲硝唑、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、地西泮、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、诺氟沙星、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、甲氧苄啶、培氟沙星、土霉素等19个指标。

36.荔枝抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、毒死蜱、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、溴氰菊酯、嘧菌酯、多菌灵、三唑磷、草甘膦、氧乐果、辛硫磷、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腈菌唑、氟虫腈等15个指标。

37.橙抽检项目包括杀扑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、多菌灵、氧乐果、丙溴磷、杀虫脒、三唑磷、克百威等9个指标。

38.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、金刚乙胺、金刚烷胺、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、多西环素、氟虫腈、磺胺类(总量)、诺氟沙星、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星等15个指标。

39.猕猴桃抽检项目包括氯吡脲、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等4个指标。

40.芒果抽检项目包括倍硫磷、苯醚甲环唑、嘧菌酯、多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、草甘膦、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等8个指标。

41.鲜食用菌抽检项目包括荧光增白物质、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、代森锰锌等6个指标。

42.姜抽检项目包括甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、噻虫嗪、吡虫啉、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等10个指标。

43.茄子抽检项目包括霜霉威和霜霉威盐酸盐、甲胺磷、氧乐果、氟虫腈、甲氰菊酯、杀扑磷、水胺硫磷、氯唑磷、克百威、镉(以Cd计)等10个指标。

44.辣椒抽检项目包括水胺硫磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、丙溴磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氟虫腈、氯唑磷、灭多威、克百威、镉(以Cd计)等12个指标。

45.花椰菜抽检项目包括毒死蜱、甲拌磷、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈等5个指标。

46.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等11个指标。

47.马铃薯抽检项目包括水胺硫磷、克百威、辛硫磷、对硫磷等4个指标。

48.鸭肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、诺氟沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、多西环素、氧氟沙星、甲硝唑、甲氧苄啶、培氟沙星、土霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星等17个指标。

49.贝类抽检项目包括呋喃妥因代谢物、培氟沙星、氯霉素、诺氟沙星、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、镉(以Cd计)、恩诺沙星等11个指标。

50.莲藕抽检项目包括吡虫啉、铅(以Pb计)、嘧菌酯、多菌灵、丙环唑、啶虫脒、氧乐果、克百威、敌百虫、镉(以Cd计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等12个指标。

51.火龙果抽检项目包括克百威、甲胺磷、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果等5个指标。

52.甜椒抽检项目包括甲胺磷、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、水胺硫磷、甲基异柳磷、克百威、氯唑磷、甲基对硫磷、甲拌磷、氟虫腈等11个指标。

53.菜豆抽检项目包括溴氰菊酯、涕灭威、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、灭蝇胺、倍硫磷、治螟磷、多菌灵、克百威等10个指标。

54.草莓抽检项目包括敌敌畏、氧乐果、阿维菌素、克百威、烯酰吗啉、甲拌磷、联苯肼酯等7个指标。

55.西番莲(百香果)抽检项目包括敌百虫、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、苯醚甲环唑、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、戊唑醇等5个指标。

**九、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(第一批)》（食品整治办[2008]3号）、《食品安全国家标准 饼干》（GB 7100）、《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《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.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

2.散装白酒(餐饮单位自制)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖、甲醇等5个指标。

3.发酵面制品(自制)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)等3个指标。

4.复用餐饮具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、游离性余氯等3个指标。

5.饼干(餐饮单位自制)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)、过氧化值(以脂肪计)、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)、酸价(以脂肪计)(KOH)等6个指标。

6.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。

7.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括蒂巴因、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、罂粟碱、吗啡、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、可待因、那可丁等8个指标。

8.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、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)、过氧化值(以脂肪计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙二醇等13个指标。

**十、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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）、《谷氨酸钠(味精)》（GB/T 8967）、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《鸡精调味料》（SB/T 10371）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《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 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《食醋卫生标准》（GB 2719）、《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.鸡粉、鸡精调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠等5个指标。

2.味精抽检项目包括谷氨酸钠等1个指标。

3.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括铅(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)等4个指标。

4.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)、黄曲霉毒素B1、氨基酸态氮等8个指标。

5.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

6.辣椒酱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)、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5个指标。

7.其他固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、阿斯巴甜、总砷(以As计)等12个指标。

8.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括铅(以Pb计)、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

9.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括菌落总数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、大肠菌群等5个指标。

10.其他半固体调味料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、罗丹明B、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等6个指标。

11.料酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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)等5个指标。

12.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括沙门氏菌、酸值(以KOH计)(以脂肪计)、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等5个指标。

13.酱油抽检项目包括对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素（以环已基氨基磺酸计）、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等7个指标。

14.食醋抽检项目包括对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、总酸(以乙酸计)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

**十一、冷冻饮品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）、《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.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、糖精钠(以糖精计)、阿力甜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、菌落总数等5个指标。

**十二、淀粉及淀粉制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）、《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.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、铅(以Pb计)、菌落总数等4个指标。

2.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)等1个指标。

3.粉丝粉条抽检项目包括铅(以Pb计)、二氧化硫残留量、铝的残留量(干样品，以Al计)等3个指标。