附件1

本次检验项目

**一、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.食用血制品抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等4个指标。

2.熏煮香肠火腿制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、单核细胞增生李斯特氏菌、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7个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括单核细胞增生李斯特氏菌、苯并[a]芘、大肠菌群、氯霉素等4个指标。

4.发酵肉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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

5.酱卤肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、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)、胭脂红、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等16个指标。

6.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。

**二、调味品**

（一）抽检依据

抽检依据是《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）、《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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、呈味核苷酸二钠、大肠菌群、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.蛋黄酱、沙拉酱抽检项目包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等2个指标。

4.火锅底料、麻辣烫底料抽检项目包括铅(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。

5.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、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7个指标。

6.其他香辛料调味品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

7.其他液体调味料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)、大肠菌群、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。

8.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。

9.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)、糖精钠(以糖精计)、总砷(以As计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苏丹红Ⅳ、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)等11个指标。

10.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、铅(以Pb计)等6个指标。

11.蚝油、虾油、鱼露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。

12.香辛料调味油抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、过氧化值等6个指标。

13.酱油抽检项目包括氨基酸态氮(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)等5个指标。

14.食醋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)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(以对羟基苯甲酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、总酸(以乙酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等6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）、《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）、《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）、《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）、《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)畜、禽产品》（GB 2707）、《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）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括莱克多巴胺、恩诺沙星、氧氟沙星、甲氧苄啶、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、地塞米松、克伦特罗、培氟沙星等10个指标。

2.淡水虾抽检项目包括氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星等5个指标。

3.其他畜副产品抽检项目包括克伦特罗、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃西林代谢物、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、恩诺沙星、氯霉素等8个指标。

4.香蕉抽检项目包括吡唑醚菌酯、腈苯唑等2个指标。

5.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、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、氧氟沙星、甲氧苄啶、培氟沙星、氟苯尼考、恩诺沙星等13个指标。

6.牛肾抽检项目包括克伦特罗、氧氟沙星等2个指标。

7.豇豆抽检项目包括克百威、氯唑磷、灭多威、灭蝇胺、氟虫腈、氧乐果等6个指标。

8.李子抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、甲胺磷、敌敌畏、氧乐果、多菌灵等5个指标。

9.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。

10.猪肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、氧氟沙星、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素、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21个指标。

11.葡萄抽检项目包括灭线磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲基对硫磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、己唑醇、氧乐果等10个指标。

12.苹果抽检项目包括丁硫克百威、三唑醇、克百威、敌敌畏、甲拌磷、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、对硫磷等9个指标。

13.海水蟹抽检项目包括孔雀石绿(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、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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)、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物等12个指标。

14.海水鱼抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、孔雀石绿、氧氟沙星、土霉素等9个指标。

15.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。

16.柚抽检项目包括水胺硫磷、联苯菊酯、溴氰菊酯、氟虫腈、辛硫磷等5个指标。

17.猪肾抽检项目包括呋喃西林代谢物、土霉素、克伦特罗、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等5个指标。

18.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、甲氧苄啶、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)、呋喃唑酮代谢物等11个指标。

19.羊肝抽检项目包括氧氟沙星、恩诺沙星等2个指标。

20.韭菜抽检项目包括克百威、乐果、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、对硫磷等6个指标。

21.枣抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果、多菌灵等5个指标。

22.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。

23.海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、氧氟沙星、四环素、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、金霉素等15个指标。

24.其他水产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、氧氟沙星、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等4个指标。

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

26.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、氟苯尼考、氧氟沙星、恩诺沙星等6个指标。

27.羊肉抽检项目包括克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氧氟沙星等4个指标。

28.其他畜肉抽检项目包括氯霉素等1个指标。

29.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。

30.羊肾抽检项目包括氧氟沙星、恩诺沙星等2个指标。

31.猪肝抽检项目包括多西环素、总砷(以As计)、克伦特罗、磺胺类(总量)、氧氟沙星、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、恩诺沙星等9个指标。

32.生干籽类抽检项目包括阿维菌素、克百威、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1、溴氰菊酯、嘧菌酯、酸价(以脂肪计)、辛硫磷等10个指标。

**四、饮料**

（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 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 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）、《饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《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、蔬汁饮料抽检项目包括纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酵母、柠檬黄、安赛蜜、大肠菌群、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、苋菜红、沙门氏菌、铅(以Pb计)、展青霉素、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等19个指标。

2.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括大肠菌群、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等7个指标。

3.固体饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、安赛蜜、日落黄、菌落总数、金黄色葡萄球菌、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、霉菌、沙门氏菌、铅(以Pb计)、胭脂红等15个指标。

4.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、三氯甲烷、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等7个指标。

5.蛋白饮料抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三聚氰胺、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、沙门氏菌、蛋白质、金黄色葡萄球菌等8个指标。

6.其他饮料抽检项目包括安赛蜜、日落黄、沙门氏菌、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)、金黄色葡萄球菌、亮蓝、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、酵母、柠檬黄、霉菌、胭脂红等15个指标。

7.其他饮用水抽检项目包括浑浊度、大肠菌群、挥发性酚(以苯酚计)、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、溴酸盐、三氯甲烷等9个指标。

8.茶饮料抽检项目包括茶多酚、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、商业无菌、咖啡因等4个指标。

9.饮用天然矿泉水抽检项目包括界限指标-偏硅酸、大肠菌群、镍、锑、粪链球菌、亚硝酸盐(以NO2⁻计)、界限指标-锶、产气荚膜梭菌、硝酸盐(以NO3⁻计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等11个指标。

**五、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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《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.其他饮料(自制)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等1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.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。

4.生食动物性水产品(自制)抽检项目包括铝的残留量(以即食海蜇中Al计)等1个指标。

5.果蔬汁等饮料(自制)抽检项目包括安赛蜜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

6.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(发酵法)、游离性余氯等3个指标。

7.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。

**六、方便食品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 方便面》（GB 17400）、《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 冲调谷物制品》（GB 19640）、《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）、《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.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、过氧化值(以脂肪计)等3个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等10个指标。