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 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 巴氏杀菌乳》（GB 19645）、《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金黄色葡萄球菌、酵母、大肠菌群、沙门氏菌、霉菌、三聚氰胺、单核细胞增生李斯特氏菌等7个指标。

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

3.发酵乳抽检项目包括酸度、蛋白质、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、酵母、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、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大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、蛋白质、金黄色葡萄球菌、酸度等6个指标。

6.调制乳抽检项目包括三聚氰胺、蛋白质、商业无菌等3个指标。

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

二、调味品

（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）、《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）、《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.味精抽检项目包括谷氨酸钠等1个指标。

2.其他半固体调味料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。

3.黄豆酱、甜面酱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等4个指标。

4.火锅底料、麻辣烫底料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。

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.其他液体调味料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。

7.酱油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。

8.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。

9.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括罗丹明B、苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ等5个指标。

10.食醋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)等3个指标。

11.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等5个指标。

三、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)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、酒精度、三氯蔗糖等6个指标。

2.啤酒抽检项目包括酒精度、甲醛等2个指标。

3.果酒抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、酒精度等2个指标。

4.黄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酒精度等2个指标。

5.葡萄酒抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甲醇、糖精钠(以糖精计)、酒精度、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)、二氧化硫残留量、三氯蔗糖等9个指标。

四、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 膨化食品》（GB 17401）、《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.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、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计 )(KOH)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、菌落总数、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)等8个指标。

2.干制薯类(马铃薯片)抽检项目包括二氧化硫残留量等1个指标。

3.冷冻薯类抽检项目包括铅(以Pb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）、《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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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 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.牛肉抽检项目包括莱克多巴胺、沙丁胺醇、氧氟沙星、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、磺胺类(总量)等7个指标。

2.淡水虾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)、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等5个指标。

3.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、呋喃唑酮代谢物等4个指标。

4.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)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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14个指标。

5.柑、橘抽检项目包括苯醚甲环唑、联苯菊酯、氧乐果、丙溴磷、三唑磷、克百威等6个指标。

6.黄瓜抽检项目包括异丙威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、腐霉利、三唑酮、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、哒螨灵、克百威、乙螨唑、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵等15个指标。

7.菜薹抽检项目包括甲基异柳磷、联苯菊酯、克百威、敌百虫、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲胺磷、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果、啶虫脒等10个指标。

8.豇豆抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈等7个指标。

9.普通白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲拌磷、啶虫脒、氧乐果、氟虫腈、毒死蜱、克百威等7个指标。

10.猪肉抽检项目包括莱克多巴胺、喹乙醇、沙丁胺醇、氧氟沙星、氯霉素、四环素、金霉素、磺胺类(总量)、土霉素、地塞米松、克伦特罗、替米考星、特布他林、氯丙嗪、多西环素、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等16个指标。

11.苹果抽检项目包括敌敌畏、吡虫啉、氧乐果、克百威、氟虫腈等5个指标。

12.芹菜抽检项目包括氧乐果、敌敌畏、甲萘威、水胺硫磷、灭多威、克百威、噻虫胺、氟虫腈、马拉硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)等13个指标。

13.海水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、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、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃西林代谢物、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、镉(以Cd计)等13个指标。

14.海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、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、组胺、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)等10个指标。

15.橙抽检项目包括三唑磷、丙溴磷、克百威等3个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、甲硝唑、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星、氯霉素、金刚乙胺、氟苯尼考、甲砜霉素、呋喃妥因代谢物、多西环素、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等15个指标。

17.鲜食用菌抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氟氯氰菊酯和高效氟氯氰菊酯、百菌清、二氧化硫残留量等6个指标。

18.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃它酮代谢物、氧氟沙星等8个指标。

19.韭菜抽检项目包括水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、氧乐果、啶虫脒、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、乐果、敌敌畏、毒死蜱、对硫磷、铅(以Pb计)、灭多威、腐霉利、辛硫磷、灭线磷、克百威、镉(以Cd计)等22个指标。

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

21.海水虾抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、孔雀石绿(孔雀石绿及其代谢物隐色孔雀石绿残留量之和)、呋喃西林代谢物、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、磺胺类(总量)等7个指标。

22.其他水产品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)、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、氧氟沙星、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等6个指标。

23.菠菜抽检项目包括涕灭威、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、水胺硫磷、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威等11个指标。

24.贝类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)、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、呋喃唑酮代谢物等4个指标。

25.鸭肉抽检项目包括呋喃妥因代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、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)等7个指标。

26.羊肉抽检项目包括氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇、磺胺类(总量)、氧氟沙星等6个指标。

27.其他禽蛋抽检项目包括氧氟沙星、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、多西环素、金刚烷胺、氟苯尼考、氟虫腈等7个指标。

28.菜豆抽检项目包括水胺硫磷、甲拌磷、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、氟虫腈等7个指标。

29.大白菜抽检项目包括涕灭威、甲胺磷、氧乐果、唑虫酰胺、啶虫脒、克百威、氟虫腈、吡虫啉、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪等11个指标。

30.猪肝抽检项目包括氯霉素、氧氟沙星、莱克多巴胺、沙丁胺醇、克伦特罗、地塞米松、磺胺类(总量)、氯丙嗪等8个指标。

六、蔬菜制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱腌菜》（GB 2714）、《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.酱腌菜抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、甜菊糖苷、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、阿斯巴甜、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、纽甜等11个指标。

2.腌渍食用菌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)、二氧化硫残留量等4个指标。

3.干制食用菌抽检项目包括二氧化硫残留量、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等5个指标。