附件1

本次检验项目

**一、水果制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蜜饯》（GB 14884）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《果酱》（GB/T 22474）、《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.果酱抽检项目包括大肠菌群、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)、霉菌、商业无菌等5个指标。

2.水果干制品(含干枸杞)抽检项目包括唑螨酯、大肠菌群、铅(以Pb计)、噁唑菌酮、糖精钠(以糖精计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、啶虫脒、霉菌、肟菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯等10个指标。

3.蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类、果糕类抽检项目包括乙二胺四乙酸二钠、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)、柠檬黄、二氧化硫残留量、大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等15个指标。

**二、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)、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、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等10个指标。

3.熏烧烤肉制品抽检项目包括苯并[a]芘、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、氯霉素、铅(以Pb计)、单核细胞增生李斯特氏菌等6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)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、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。

**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）、《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）、《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 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）、《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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.牛肉抽检项目包括地塞米松、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、氟苯尼考、甲氧苄啶、林可霉素、挥发性盐基氮、氯霉素、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、呋喃唑酮代谢物等13个指标。

2.淡水虾抽检项目包括土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、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8个指标。

3.其他禽副产品抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)等5个指标。

4.柑、橘抽检项目包括三唑磷、水胺硫磷、联苯菊酯、克百威、苯醚甲环唑、氯唑磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、丙溴磷等10个指标。

5.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、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)、地西泮、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

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

7.油麦菜抽检项目包括甲基异柳磷、克百威、甲拌磷、氟虫腈、氧乐果、啶虫脒等6个指标。

8.黄瓜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、腐霉利、三唑酮、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、阿维菌素、克百威、氟虫腈、甲霜灵和精甲霜灵、多菌灵等12个指标。

9.菜薹抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、阿维菌素、联苯菊酯、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、甲拌磷、氟虫腈等11个指标。

10.豇豆抽检项目包括倍硫磷、灭多威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、甲基异柳磷、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氯唑磷、灭蝇胺、甲拌磷、氟虫腈、噻虫胺等19个指标。

11.鸡肝抽检项目包括替米考星、呋喃西林代谢物、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氟苯尼考、金刚乙胺、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃唑酮代谢物、总砷(以As计)等10个指标。

12.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、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、啶虫脒、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡虫啉、百菌清、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等23个指标。

13.猪肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、喹乙醇、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、多西环素、莱克多巴胺、甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、土霉素、利巴韦林、克伦特罗、替米考星、地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氯丙嗪等19个指标。

14.芹菜抽检项目包括阿维菌素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、敌敌畏、甲萘威、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)等18个指标。

15.番茄抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、溴氰菊酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、敌敌畏、毒死蜱、辛硫磷、克百威等11个指标。

16.海水鱼抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

17.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、金刚乙胺、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)等10个指标。

18.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、多西环素、沙拉沙星、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、土霉素等19个指标。

19.姜抽检项目包括噻虫嗪、吡虫啉、铅(以Pb计)、甲拌磷、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、噻虫胺等11个指标。

20.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、杀扑磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、氯唑磷、甲胺磷、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、氟虫腈等12个指标。

21.韭菜抽检项目包括乐果、灭多威、敌敌畏、甲胺磷、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、啶虫脒、氧乐果、对硫磷、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵等17个指标。

22.枣抽检项目包括氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、多菌灵、糖精钠(以糖精计)、氧乐果、氟虫腈等5个指标。

23.豆类抽检项目包括吡虫啉、赭曲霉毒素A、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)等4个指标。

24.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。

25.海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)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

26.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。

27.菠菜抽检项目包括阿维菌素、铬(以Cr计)、涕灭威、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、氟虫腈、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

28.西瓜抽检项目包括克百威、甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪等4个指标。

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

30.鸭肉抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、多西环素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、呋喃它酮代谢物、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、氟苯尼考等11个指标。

31.羊肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、林可霉素、克伦特罗、铅(以Pb计)、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等9个指标。

32.其他禽肉抽检项目包括五氯酚酸钠(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)、呋喃唑酮代谢物、氟苯尼考、金霉素、土霉素等7个指标。

33.火龙果抽检项目包括克百威、甲胺磷、氟虫腈、氧乐果等4个指标。

34.菜豆抽检项目包括水胺硫磷、溴氰菊酯、多菌灵、涕灭威、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈、吡虫啉、克百威、灭蝇胺等11个指标。

35.大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、唑虫酰胺、氟虫腈、吡虫啉、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等15个指标。

36.结球甘蓝抽检项目包括涕灭威、克百威、灭多威、甲胺磷、氟虫腈、毒死蜱、氧乐果、乙酰甲胺磷等8个指标。

**四、食用油、油脂及其制品**

（一）抽检依据

抽检依据是《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《大豆油》（GB/T 1535）、《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）、《食用调和油》（SB/T 10292）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）、《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、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、过氧化值、酸价(KOH)等5个指标。

3.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)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等7个指标。

4.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)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、苯并[a]芘、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

5.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。

6.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

7.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

8.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚等7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 消毒餐(饮)具》（GB 14934）、《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.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.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。

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.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。

5.复用餐饮具(集中清洗消毒服务单位消毒)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。

6.面包(餐饮单位自制)抽检项目包括纳他霉素、富马酸二甲酯等2个指标。