附件1

本次检验项目

一、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《芝麻酱》（LS/T 3220）、《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 酿造酱》（GB 2718）、《花生酱》（QB/T 1733.4）、《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 水产调味品》（GB 10133）、《食品安全国家标准 食用盐碘含量》（GB 26878）、《食品安全国家标准 食用盐》（GB 2721）、《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《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）、《酿造酱油》（GB/T 18186）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《蚝油》（GB/T 21999）、《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.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.普通食用盐抽检项目包括碘(以I计)、镉(以Cd计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、氯化钠(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

3.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

4.其他液体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)、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。

5.辣椒酱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)、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。

6.其他固体调味料抽检项目包括苏丹红Ⅳ、糖精钠(以糖精计)、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、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)、总砷(以As计)等11个指标。

7.蚝油、虾油、鱼露抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、氨基酸态氮、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。

8.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。

9.香辛料调味油抽检项目包括铅(以Pb计)、过氧化值、酸价(KOH)等3个指标。

10.其他半固体调味料抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、罗丹明B、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5个指标。

11.料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)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、氨基酸态氮(以氮计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、三氯蔗糖等7个指标。

12.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括酸值(以脂肪计)(以KOH计)、沙门氏菌、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

13.酱油抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、全氮(以氮计)、氨基酸态氮(以氮计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)等9个指标。

14.低钠食用盐抽检项目包括碘(以I计)、镉(以Cd计)、钡(以Ba计)、铅(以Pb计)、亚铁氰化钾/亚铁氰化钠(以亚铁氰根计)、氯化钾(以干基计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等8个指标。

15.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)(以对羟基苯甲酸计)、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7个指标。

二、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《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.包子、馒头等熟制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群等3个指标。

2.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、胭脂红、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)等5个指标。

3.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)等3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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、甲氧苄啶、地塞米松、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、氟苯尼考、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等12个指标。

2.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)、孔雀石绿、土霉素、恩诺沙星等9个指标。

3.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、氟唑菌酰胺、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、腈苯唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺等10个指标。

4.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。

5.其他水产品抽检项目包括呋喃西林代谢物、氯霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等5个指标。

6.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、水胺硫磷、三唑磷、灭多威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、克百威、灭蝇胺、氟虫腈、噻虫胺等14个指标。

7.鸭肉抽检项目包括金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素、氟苯尼考、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、恩诺沙星等11个指标。

8.贝类抽检项目包括氟苯尼考、氯霉素、恩诺沙星等3个指标。

9.其他禽蛋抽检项目包括金刚烷胺、氯霉素、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星、甲砜霉素、氟虫腈等8个指标。

10.普通白菜抽检项目包括毒死蜱、阿维菌素、吡虫啉、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷等6个指标。

11.羊肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、氟苯尼考、恩诺沙星、金霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等7个指标。

12.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等15个指标。

13.芹菜抽检项目包括甲拌磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、毒死蜱、三唑磷、辛硫磷、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等12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、挥发性盐基氮、孔雀石绿、土霉素、恩诺沙星等7个指标。

15.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、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素、沙拉沙星、氟虫腈、磺胺类(总量)等11个指标。

16.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、氯霉素、甲氧芐啶、四环素、替米考星、氟苯尼考、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等17个指标。

17.姜抽检项目包括吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、甲拌磷、噻虫胺、噻虫嗪等6个指标。

18.韭菜抽检项目包括水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、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)、三唑磷、灭多威、腐霉利、克百威、镉(以Cd计)等19个指标。

四、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(第五批)》（整顿办函[2011]1号）、《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.复用餐饮具(餐馆自行消毒)抽检项目包括大肠菌群等1个指标。

2.花生及其制品(自制)抽检项目包括山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、黄曲霉毒素B1、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等3个指标。

3.熏、烤水产品(餐饮)抽检项目包括镉(以Cd计)、苯并[α]芘、N-二甲基亚硝胺等3个指标。

4.发酵乳(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、黄曲霉毒素M1等2个指标。

5.发酵面制品(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)等2个指标。

6.果蔬汁饮料(餐饮)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)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。

8.火锅调味料(底料、蘸料)(自制)抽检项目包括吗啡、罂粟碱、可待因、那可丁等4个指标。

9.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。

10.其他饮料(餐饮)抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、纳他霉素等2个指标。