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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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。

2.酱卤肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、胭脂红、镉(以Cd计)、大肠菌群、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、糖精钠(以糖精计)、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等16个指标。

3.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、总砷(以As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)、镉(以Cd计)、胭脂红等8个指标。

**二、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）、《挂面》（LS/T 3212）、《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.米粉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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

2.生湿面制品抽检项目包括纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等5个指标。

3.其他谷物粉类制成品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)、铝的残留量(干样品，以Al计)等4个指标。

4.大米抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

5.发酵面制品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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

6.普通挂面、手工面抽检项目包括铅(以Pb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)、酸度等4个指标。

7.玉米粉、玉米片、玉米渣抽检项目包括赭曲霉毒素A、玉米赤霉烯酮等2个指标。

8.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰等3个指标。

9.谷物加工品抽检项目包括镉(以Cd计)等1个指标。

**三、食用农产品**

（一）抽检依据

抽检依据是《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《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.香蕉抽检项目包括吡虫啉、苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵、噻虫胺、噻虫嗪、腈苯唑等9个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括甲氧苄啶、氯霉素、孔雀石绿、氯氰菊酯、溴氰菊酯、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星等12个指标。

3.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。

4.其他水产品抽检项目包括孔雀石绿、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、呋喃妥因代谢物、呋喃西林代谢物、恩诺沙星、氟苯尼考、呋喃唑酮代谢物、氯霉素等8个指标。

5.韭菜抽检项目包括甲胺磷、敌敌畏、腐霉利、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、二甲戊灵、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、乙酰甲胺磷、辛硫磷、阿维菌素、灭线磷、水胺硫磷、甲基异柳磷、克百威、肟菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲拌磷、氟虫腈、多菌灵等22个指标。

6.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、啶虫脒、氧乐果、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、阿维菌素、甲基异柳磷、水胺硫磷、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。

**四、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 预包装食品中致病菌限量》（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)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇、纳他霉素、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等20个指标。

**五、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N-二甲基亚硝胺、镉(以Cd计)、苯并[α]芘等3个指标。

4.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

5.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。

6.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。

7.果蔬汁饮料(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、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)等3个指标。

8.酱腌菜(餐饮)抽检项目包括纳他霉素、亚硝酸盐(以NaNO2计)等2个指标。

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

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