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）、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大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、金黄色葡萄球菌、酵母、单核细胞增生李斯特氏菌等6个指标。

2.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、非脂乳固体、酸度、蛋白质、商业无菌、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、霉菌、脂肪等12个指标。

4.奶片、奶条等抽检项目包括三聚氰胺、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等2个指标。

5.巴氏杀菌乳抽检项目包括金黄色葡萄球菌、大肠菌群、沙门氏菌、三聚氰胺、蛋白质、酸度等6个指标。

6.调制乳抽检项目包括大肠菌群、三聚氰胺、蛋白质、商业无菌等4个指标。

二、淀粉及淀粉制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 食用淀粉》（GB 31637）、《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）、《国家卫生计生委关于批准β-半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年第1号）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.淀粉抽检项目包括大肠菌群、霉菌和酵母、菌落总数、铅(以Pb计)等4个指标。

2.其他淀粉制品抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al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。

3.粉丝粉条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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量等6个指标。

三、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)、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10个指标。

2.自然干制品、热风干燥蔬菜、冷冻干燥蔬菜、蔬菜脆片、蔬菜粉及制品抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、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)、二氧化硫残留量等5个指标。

3.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)等3个指标。

4.干制食用菌抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、总汞(以Hg计)、总砷(以As计)等4个指标。

四、调味品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 酱油》（GB 2717）、《酿造食醋》（GB/T 18187）、《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）、《黄豆酱》（GB/T 24399）、《食品安全国家标准 食醋》（GB 2719）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718）、《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.黄豆酱、甜面酱等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)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2.坚果与籽类的泥(酱)，包括花生酱等抽检项目包括铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等2个指标。

3.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(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4个指标。

4.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)、菌落总数、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10个指标。

5.食醋抽检项目包括不挥发酸(以乳酸计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、总酸(以乙酸计)、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)、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8个指标。

五、蛋制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》（GB 2749）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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.再制蛋抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、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)、商业无菌等6个指标。

六、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 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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 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 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.牛肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、克伦特罗、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)等13个指标。

2.淡水鱼抽检项目包括恩诺沙星、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、溴氰菊酯、呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、氯氰菊酯、氟苯尼考、磺胺类(总量)、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、地西泮等13个指标。

3.香蕉抽检项目包括苯醚甲环唑、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、噻虫胺、腈苯唑等9个指标。

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

5.油麦菜抽检项目包括苯醚甲环唑、水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、乙酰甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、氟虫腈、吡唑醚菌酯、噻虫嗪、氯唑磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、灭多威、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、腐霉利、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威等20个指标。

6.淡水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等7个指标。

7.菜薹抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、联苯菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡唑醚菌酯、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)、克百威、百菌清等18个指标。

8.豇豆抽检项目包括倍硫磷、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、水胺硫磷、阿维菌素、甲拌磷、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、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、噻虫嗪、氯唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等19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、水胺硫磷、阿维菌素、溴氰菊酯、甲拌磷、甲胺磷、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、啶虫脒、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、虫螨腈、敌敌畏、毒死蜱、噻虫嗪、甲氰菊酯、吡虫啉、铅(以Pb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)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等27个指标。

10.猪肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、沙丁胺醇、恩诺沙星、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、氟苯尼考、金霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素、呋喃唑酮代谢物、地塞米松、克伦特罗、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、特布他林、氯丙嗪、多西环素等25个指标。

11.芹菜抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、水胺硫磷、阿维菌素、甲萘威、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、辛硫磷、甲基异柳磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、氟虫腈、马拉硫磷、噻虫胺等24个指标。

12.葡萄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、己唑醇、辛硫磷、嘧霉胺、烯酰吗啉、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氟虫腈等13个指标。

13.海水蟹抽检项目包括呋喃妥因代谢物、氯霉素、孔雀石绿、呋喃它酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

14.山药抽检项目包括涕灭威、克百威、铅(以Pb计)、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

15.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、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、孔雀石绿、组胺、甲硝唑、甲氧苄啶、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等13个指标。

16.鸡蛋抽检项目包括甲硝唑、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟苯尼考、金刚乙胺、磺胺类(总量)、氟虫腈、甲砜霉素、地美硝唑等12个指标。

17.芒果抽检项目包括苯醚甲环唑、嘧菌酯、戊唑醇、氧乐果、多菌灵等5个指标。

18.鲜食用菌抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯等4个指标。

19.韭菜抽检项目包括阿维菌素、氧乐果、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、水胺硫磷、辛硫磷、克百威、氟虫腈、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、多菌灵、乙酰甲胺磷、肟菌酯、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、敌敌畏、啶虫脒、灭线磷、镉(以Cd计)、二甲戊灵、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、毒死蜱、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等26个指标。

20.菠菜抽检项目包括苯醚甲环唑、阿维菌素、水胺硫磷、铬(以Cr计)、甲拌磷、涕灭威、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、纳他霉素、氧乐果、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、敌敌畏、吡唑醚菌酯、毒死蜱、甲氰菊酯、噻虫嗪、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威、镉(以Cd计)、百菌清等24个指标。

21.辣椒抽检项目包括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、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、吡唑醚菌酯、吡虫啉、百菌清、杀扑磷、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、丙溴磷、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

七、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）、《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）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.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。

3.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括安赛蜜、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、富马酸二甲酯、铅(以Pb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)、过氧化值(以脂肪计)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、丙二醇等13个指标。

八、其他食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 氮气》（GB 29202）、《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.冷链即食食品抽检项目包括副溶血性弧菌、汞(以Hg计)、镉(以Cd计)、大肠菌群、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、大肠埃希氏菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、砷(以As计)、大肠埃希氏菌(大肠杆菌)等13个指标。

2.食品馅料抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、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)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等6个指标。

3.氮气抽检项目包括氮(N2)含量、水分(24000mL气体)、二氧化碳(CO2)、一氧化碳(CO)等4个指标。

4.即食鲜切蔬果抽检项目包括大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、大肠埃希氏菌(大肠杆菌)、金黄色葡萄球菌等4个指标。

九、炒货食品及坚果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《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.开心果、杏仁、扁桃仁、松仁、瓜子抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等6个指标。

2.其他炒货食品及坚果制品抽检项目包括大肠菌群、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、糖精钠(以糖精计)、酸价(以脂肪计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

十、速冻食品

（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）、《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 速冻面米制品》（GB 19295）、《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.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、过氧化值(以脂肪计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、胭脂红等5个指标。

2.水饺、元宵、馄饨等生制品抽检项目包括铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、过氧化值(以脂肪计)等3个指标。