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。

二、糖果制品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糖果》（GB 17399）、《食品安全国家标准 果冻》（GB 19299）、《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.果冻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)、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、酵母、霉菌等7个指标。

2.糖果抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、日落黄、铅(以Pb计)、大肠菌群等4个指标。

3.巧克力、巧克力制品、代可可脂巧克力及代可可脂巧克力制品抽检项目包括沙门氏菌、铅(以Pb计)等2个指标。

三、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。

四、食糖

（一）抽检依据

抽检依据是《赤砂糖》（GB/T 35884）、《白砂糖》（GB/T 317）、《赤砂糖》（QB/T 2343.1）、《绵白糖》（GB/T 1445）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104）、《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.绵白糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、总糖分、色值、还原糖分等5个指标。

2.赤砂糖抽检项目包括螨、二氧化硫残留量、不溶于水杂质、总糖分等4个指标。

3.白砂糖抽检项目包括蔗糖分、螨、色值、还原糖分、二氧化硫残留量等5个指标。

4.红糖抽检项目包括螨等1个指标。

5.冰片糖抽检项目包括总糖分、螨、还原糖分等3个指标。

五、蜂产品

（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）、《食品安全国家标准 蜂蜜》（GB 14963）、《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 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）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.蜂蜜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、洛硝达唑、嗜渗酵母计数、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、蔗糖、霉菌计数、地美硝唑、甲硝唑、果糖和葡萄糖等12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 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）、《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）、《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.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。

4.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。

5.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。

6.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。

7.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。

8.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。

9.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。

10.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。

11.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。

12.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。

13.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。

14.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。

15.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。

16.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。

17.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。

18.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。

19.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。

20.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.肉冻、皮冻(自制)抽检项目包括铬(以Cr计)等1个指标。

3.冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类(餐饮)抽检项目包括纳他霉素等1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.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。

八、方便食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 冲调谷物制品》（GB 19640）、《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 方便面》（GB 17400）、《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.油炸面、非油炸面、方便米粉(米线)、方便粉丝抽检项目包括酸价(以脂肪计)（KOH）、大肠菌群、水分、菌落总数、过氧化值(以脂肪计)等5个指标。

2.方便粥、方便盒饭、冷面及其他熟制方便食品等抽检项目包括大肠菌群、沙门氏菌、铅(以Pb计)、糖精钠(以糖精计)、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)、霉菌等8个指标。

3.调味面制品抽检项目包括大肠菌群、酸价(以脂肪计)(KOH)、糖精钠(以糖精计)、沙门氏菌、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌、过氧化值(以脂肪计)等10个指标。

九、水产制品

（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.藻类干制品抽检项目包括铅(以Pb计)等1个指标。

2.盐渍藻抽检项目包括铅(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)等3个指标。

3.熟制动物性水产制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、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)、镉(以Cd计)等6个指标。

4.预制动物性水产干制品抽检项目包括N-二甲基亚硝胺、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。

5.生食动物性水产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)、大肠菌群、菌落总数等4个指标。

十、其他食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中污染物限量》（GB 2762）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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.工业化豆芽抽检项目包括6-苄基腺嘌呤(6-BA)、亚硫酸盐(以SO2计)、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、铅(以Pb计)等4个指标。

3.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。