附件1

本次检验项目

一、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）、《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)、二氧化硫残留量、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

2.大米抽检项目包括铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、无机砷(以As计)、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1、总汞(以Hg计)等6个指标。

3.通用小麦粉、专用小麦粉抽检项目包括苯并[a]芘、玉米赤霉烯酮、赭曲霉毒素A、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、过氧化苯甲酰、镉(以Cd计)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

二、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《食品安全国家标准 包装饮用水》（GB 19298）、《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.碳酸饮料(汽水)抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、二氧化碳气容量（20℃）、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6个指标。

2.蛋白饮料抽检项目包括脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等1个指标。

3.饮用纯净水抽检项目包括余氯(游离氯)、电导率[(25±1)℃]、耗氧量(以O2计)、大肠菌群、三氯甲烷、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

4.其他饮用水抽检项目包括大肠菌群、亚硝酸盐(以NO2-计)、铜绿假单胞菌、余氯(游离氯)、耗氧量(以O2计)、溴酸盐等6个指标。

三、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.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。

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.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。

四、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)、霉菌等4个指标。

2.水果干制品(含干枸杞)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)、唑螨酯、大肠菌群、肟菌酯、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、铅(以Pb计)、噁唑菌酮等8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大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、日落黄、乙二胺四乙酸二钠、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)、胭脂红、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、苋菜红、铅(以Pb计)、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、柠檬黄、霉菌等15个指标。

五、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.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。

2.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。

六、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。

七、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。

八、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.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。

5.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。

6.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。

7.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。

8.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。

9.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。

10.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。

11.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。

12.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。

13.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。

14.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。

15.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。

16.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。

17.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。

18.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。

19.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。

20.海水蟹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)、呋喃妥因代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、呋喃它酮代谢物、氯霉素等6个指标。

九、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.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、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、沙门氏菌、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)、胭脂红等10个指标。

2.调理肉制品(非速冻)抽检项目包括铅(以Pb计)、氯霉素等2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、N-二甲基亚硝胺、铬(以Cr计)、菌落总数、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)、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。

4.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、N-二甲基亚硝胺、大肠埃希氏菌O157:H7、沙门氏菌、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、菌落总数、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、单核细胞增生李斯特氏菌、总砷(以As计)等16个指标。

5.酱卤肉制品抽检项目包括酸性橙II、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)、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、大肠菌群、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、金黄色葡萄球菌、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等18个指标。

6.腌腊肉制品抽检项目包括亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd计)、胭脂红、总砷(以As计)等8个指标。

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

十一、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《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 糕点、面包》（GB 7099）、《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.糕点抽检项目包括纳他霉素、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、铝的残留量(干样品，以Al计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、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)、金黄色葡萄球菌、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、菌落总数、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、霉菌等18个指标。