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.生湿面制品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。

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

3.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)、大肠菌群等5个指标。

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

5.谷物加工品抽检项目包括镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、黄曲霉毒素B1等3个指标。

二、酒类

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》（GB 2758）、《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 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、《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.白酒、白酒(液态)、白酒(原酒)抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、氰化物(以HCN计)、酒精度、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、铅(以Pb计)、三氯蔗糖、甲醇等7个指标。

2.葡萄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)、二氧化硫残留量、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三氯蔗糖等6个指标。

三、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）、《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 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《调味料酒》（SB/T 10416）、《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.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。

2.火锅底料、麻辣烫底料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)、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

3.黄豆酱、甜面酱等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)、大肠菌群、氨基酸态氮(以氮计)、黄曲霉毒素B1、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等7个指标。

4.酱油抽检项目包括大肠菌群、全氮(以氮计)、糖精钠(以糖精计)、菌落总数、氨基酸态氮(以氮计)、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)、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。

四、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707）、《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、氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、沙丁胺醇、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、地塞米松等12个指标。

2.淡水虾抽检项目包括氯霉素、镉(以Cd计)、恩诺沙星、呋喃妥因代谢物、呋喃唑酮代谢物、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、孔雀石绿、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)等8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、氟唑菌酰胺、吡虫啉、甲拌磷、多菌灵、氟虫腈、噻虫胺、腈苯唑等10个指标。

4.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。

5.黄瓜抽检项目包括异丙威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、腐霉利、毒死蜱、氧乐果、噻虫嗪、阿维菌素、哒螨灵、克百威、乙螨唑、氟虫腈、多菌灵等13个指标。

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

7.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、纳他霉素、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、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、克百威、灭蝇胺、百菌清、噻虫胺等24个指标。

8.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。

9.猪肉抽检项目包括莱克多巴胺、沙丁胺醇、恩诺沙星、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、土霉素、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)、氯丙嗪、多西环素、呋喃西林代谢物、利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、挥发性盐基氮、甲氧苄啶、四环素、氟苯尼考、金霉素、多西环素(强力霉素)、磺胺类(总量)、呋喃唑酮代谢物、特布他林等26个指标。

10.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、二甲戊灵、氧乐果、甲基异柳磷、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、马拉硫磷、敌敌畏、甲萘威、灭蝇胺、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、烯酰吗啉、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等24个指标。

11.番茄抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、辛硫磷、克百威、烯酰吗啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、溴氰菊酯等11个指标。

12.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。

13.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。

14.海水鱼抽检项目包括呋喃西林代谢物、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、孔雀石绿、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物等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、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、磺胺类(总量)等12个指标。

16.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氰菊酯、噻虫嗪、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯唑磷、甲拌磷、氟虫腈等12个指标。

17.姜抽检项目包括克百威、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、甲胺磷、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷、氧乐果、噻虫胺、噻虫嗪等11个指标。

18.韭菜抽检项目包括阿维菌素、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、二甲戊灵、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、敌敌畏、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、腐霉利、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23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、吡唑醚菌酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、杀扑磷、啶虫脒、氧乐果、丙溴磷、甲基异柳磷、水胺硫磷、克百威、吡虫啉、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、咪鲜胺和咪鲜胺锰盐、镉(以Cd计)、甲拌磷、百菌清、氟虫腈、多菌灵、噻虫胺等20个指标。

20.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。

21.海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。

22.其他水产品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、呋喃西林代谢物、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)、恩诺沙星等9个指标。

23.菠菜抽检项目包括涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、霜霉威和霜霉威盐酸盐、氧乐果、甲氰菊酯、噻虫嗪、阿维菌素、甲基异柳磷、水胺硫磷、克百威、灭幼脲、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、镉(以Cd计)、铅(以Pb计)、铬(以Cr计)、甲拌磷、氟虫腈等20个指标。

24.羊肉抽检项目包括林可霉素、莱克多巴胺、克伦特罗、磺胺类(总量)、沙丁胺醇、铅(以Pb计)、氟苯尼考、恩诺沙星等8个指标。

25.大白菜抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、阿维菌素、水胺硫磷、甲拌磷、涕灭威、甲胺磷、啶虫脒、氧乐果、唑虫酰胺、氟虫腈、吡唑醚菌酯、毒死蜱、噻虫嗪、吡虫啉、克百威、镉(以Cd计)等16个指标。

五、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 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、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7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.熟肉干制品抽检项目包括大肠菌群、氯霉素、铬(以Cr计)、单核细胞增生李斯特氏菌、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12个指标。

4.酱卤肉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、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)、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、酸性橙Ⅱ、沙门氏菌、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、镉(以Cd计)等16个指标。

5.腌腊肉制品抽检项目包括过氧化值(以脂肪计)、镉(以Cd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、亚硝酸盐(以亚硝酸钠计)、氯霉素、总砷(以As计)等8个指标。

六、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名单（第二批）》（食品整治办〔2009〕5 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.花生及其制品(自制)抽检项目包括黄曲霉毒素B1等1个指标。

3.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。

4.糕点(餐饮单位自制)抽检项目包括铝的残留量(干样品，以Al计)、纳他霉素、富马酸二甲酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等4个指标。

七、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.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。