附件1

本次检验项目

一、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 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.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。

2.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。

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

二、乳制品

（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 灭菌乳》（GB 25190）、《食品安全国家标准 发酵乳》（GB 19302）、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 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.灭菌乳抽检项目包括三聚氰胺、商业无菌、非脂乳固体、脂肪、蛋白质、酸度等6个指标。

2.发酵乳抽检项目包括大肠菌群、酸度、蛋白质、金黄色葡萄球菌、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、乳酸菌数、三聚氰胺、沙门氏菌、酵母、霉菌、脂肪等11个指标。

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

三、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）、《豆芽卫生标准》（GB 22556）、《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）、《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）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、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、莱克多巴胺、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、挥发性盐基氮、沙丁胺醇、甲氧苄啶、地塞米松、氟苯尼考、苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、土霉素/金霉素/四环素(组合含量)、恩诺沙星等16个指标。

2.香蕉抽检项目包括氟唑菌酰胺、噻虫嗪、吡虫啉、噻虫胺、腈苯唑等5个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、孔雀石绿、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、土霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星等9个指标。

4.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、甲拌磷、氧乐果、氟虫腈等4个指标。

5.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、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、啶虫脒、氧乐果、甲基异柳磷、氟虫腈、噻虫嗪、三唑磷、灭多威、克百威、灭蝇胺、噻虫胺等14个指标。

6.普通白菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、啶虫脒、甲基异柳磷、毒死蜱、吡虫啉等6个指标。

7.猪肉抽检项目包括利巴韦林、喹乙醇、甲硝唑、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、地塞米松、氯霉素、替米考星、氟苯尼考、氯丙嗪、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、土霉素等15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、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、水胺硫磷、甲拌磷、烯酰吗啉、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等20个指标。

9.苹果抽检项目包括敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、啶虫脒、三唑醇、克百威等7个指标。

10.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、呋喃它酮代谢物、氯霉素、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、镉(以Cd计)等6个指标。

11.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。

12.橙抽检项目包括三唑磷、克百威等2个指标。

13.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、氟虫腈、金刚乙胺、磺胺类(总量)、恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、金刚烷胺、地美硝唑、甲硝唑、氟苯尼考、恩诺沙星、甲砜霉素等13个指标。

14.鸡肉抽检项目包括氯霉素、呋喃西林代谢物、甲氧芐啶、四环素、替米考星、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、氟苯尼考、恩诺沙星、呋喃唑酮代谢物、沙拉沙星、多西环素(强力霉素)、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、呋喃它酮代谢物、土霉素等17个指标。

15.茄子抽检项目包括氧乐果、水胺硫磷、甲拌磷、噻虫嗪、克百威、镉(以Cd计)等6个指标。

16.姜抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、吡虫啉、甲拌磷、噻虫嗪、铅(以Pb计)、镉(以Cd计)、噻虫胺等7个指标。

17.韭菜抽检项目包括阿维菌素、甲胺磷、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、敌敌畏、腐霉利、水胺硫磷、甲拌磷、多菌灵、啶虫脒、乙酰甲胺磷、毒死蜱、铅(以Pb计)、三唑磷、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等23个指标。

18.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、甲拌磷、啶虫脒、克百威、镉(以Cd计)、噻虫胺等9个指标。

19.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。

20.梨抽检项目包括水胺硫磷、克百威、吡虫啉、敌敌畏、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等8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.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、敌敌畏、甲氰菊酯、水胺硫磷、克百威、镉(以Cd计)、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、氟虫腈、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)等16个指标。

23.羊肉抽检项目包括林可霉素、氯霉素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、恩诺沙星、金霉素等7个指标。

24.菜豆抽检项目包括多菌灵、甲胺磷、氧乐果、灭蝇胺等4个指标。

25.大白菜抽检项目包括涕灭威、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、甲胺磷、毒死蜱、氧乐果、啶虫脒、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、克百威、唑虫酰胺、吡虫啉、镉(以Cd计)、甲拌磷、氟虫腈等15个指标。

四、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。