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

2.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、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 酿造酱》（GB 2718）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）、《蚝油》（GB/T 21999）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.味精抽检项目包括铅(以Pb计)、谷氨酸钠等2个指标。

2.黄豆酱、甜面酱等抽检项目包括大肠菌群、糖精钠(以糖精计)、氨基酸态氮(以氮计)、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)、黄曲霉毒素B1等7个指标。

3.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。

4.辣椒、花椒、辣椒粉、花椒粉抽检项目包括苏丹红Ⅳ、苏丹红Ⅲ、罗丹明B、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅰ、铅(以Pb计)、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）等7个指标。

5.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。

6.辣椒酱抽检项目包括甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、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4个指标。

7.酱油抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、菌落总数、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、铵盐(以占氨基酸态氮的百分比计)、可溶性无盐固形物、全氮(以氮计)、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)等11个指标。

8.食醋抽检项目包括总酸(以乙酸计)、不挥发酸(以乳酸计)、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)、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7个指标。

三、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

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。

四、饮料

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 饮料》（GB 7101）、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 包装饮用水》（GB 19298）、《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》（GB 8537）、《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）、《瓶装饮用纯净水》（GB 17323）、《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、蔬汁饮料抽检项目包括安赛蜜、日落黄、金黄色葡萄球菌、亮蓝、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、苋菜红、柠檬黄、大肠菌群、沙门氏菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、胭脂红等11个指标。

2.蛋白饮料抽检项目包括糖精钠(以糖精计)、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)、三聚氰胺、蛋白质等4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.饮用天然矿泉水抽检项目包括亚硝酸盐(以NO2-计)、界限指标-锶、硝酸盐(以NO3-计)、大肠菌群、镍、锑、铜绿假单胞菌、溴酸盐等8个指标。

五、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）、《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.牛肉抽检项目包括恩诺沙星(恩诺沙星与环丙沙星之和)、沙丁胺醇、克伦特罗、地塞米松、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺等7个指标。

2.桃抽检项目包括苯醚甲环唑、敌敌畏、甲胺磷、氧乐果、氟硅唑、克百威、溴氰菊酯、多菌灵等8个指标。

3.淡水鱼抽检项目包括氯霉素、溴氰菊酯、呋喃唑酮代谢物、呋喃西林代谢物、地西泮、氯氰菊酯、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)、孔雀石绿、甲氧苄啶、氟苯尼考、恩诺沙星等13个指标。

4.油麦菜抽检项目包括阿维菌素、纳他霉素、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、腐霉利、苯醚甲环唑、水胺硫磷、啶虫脒、灭多威、克百威、甲基异柳磷、氟虫腈、吡唑醚菌酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、乙酰甲胺磷、噻虫嗪、氯唑磷、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等20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、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、氯唑磷、甲拌磷、灭多威、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、克百威、氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、灭蝇胺、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、纳他霉素、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、虫螨腈、敌敌畏、甲氰菊酯、吡虫啉、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)、百菌清、水胺硫磷、甲拌磷、啶虫脒、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、辛硫磷、克百威、镉(以Cd计)等27个指标。

7.猪肉抽检项目包括甲硝唑、沙丁胺醇、甲氧苄啶、喹乙醇、挥发性盐基氮、氯霉素、土霉素、利巴韦林、克伦特罗、呋喃唑酮代谢物、替米考星、地塞米松、多西环素、氟苯尼考、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、恩诺沙星、氯丙嗪等19个指标。

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

9.番茄抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、敌敌畏、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、腐霉利、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)、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、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、百菌清、抑霉唑、多菌灵等20个指标。

10.海水鱼抽检项目包括五氯酚酸钠(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)、呋喃唑酮代谢物、甲氧苄啶、挥发性盐基氮、氯霉素等7个指标。

11.鸡蛋抽检项目包括氯霉素、呋喃唑酮代谢物、氟虫腈、磺胺类(总量)、地美硝唑、甲硝唑、甲砜霉素等7个指标。

12.鸡肉抽检项目包括呋喃西林代谢物、金刚烷胺、甲硝唑、尼卡巴嗪、呋喃唑酮代谢物、挥发性盐基氮、呋喃它酮代谢物、甲氧苄啶、氯霉素、四环素、替米考星、氟苯尼考(氟苯尼考与氟苯尼考胺之和)、氟苯尼考、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)、土霉素等19个指标。

13.茄子抽检项目包括甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、噻虫嗪、甲氰菊酯、水胺硫磷、氯唑磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、甲拌磷、多菌灵、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、腐霉利、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、氧乐果、克百威、镉(以Cd计)、百菌清、氟虫腈等18个指标。

14.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、纳他霉素、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、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)、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)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、辛硫磷、灭线磷、克百威、肟菌酯、镉(以Cd计)等26个指标。

15.西瓜抽检项目包括甲胺磷、氧乐果、噻虫嗪、克百威等4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、纳他霉素、氧乐果、敌敌畏、甲氰菊酯、腐霉利、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、苯醚甲环唑、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、吡唑醚菌酯、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、百菌清、甲拌磷、毒死蜱、噻虫嗪、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等24个指标。

17.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、氟苯尼考、林可霉素、克伦特罗、五氯酚酸钠(以五氯酚计)、磺胺类(总量)、莱克多巴胺、铅(以Pb计)等9个指标。

18.大白菜抽检项目包括苯醚甲环唑、甲氨基阿维菌素苯甲酸盐、毒死蜱、噻虫嗪、水胺硫磷、阿维菌素、吡虫啉、甲拌磷、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)、涕灭威、甲胺磷、山梨酸及其钾盐(以山梨酸计)、纳他霉素、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、二氧化硫残留量、氧乐果、啶虫脒、克百威、唑虫酰胺、镉(以Cd计)、氟虫腈、百菌清等22个指标。

六、食用油、油脂及其制品

（一）抽检依据

抽检依据是《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 食品中真菌毒素限量》（GB 2761）、《玉米油》（GB/T 19111）、《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716）、《卫生部关于通报食品及食品添加剂邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函》（卫办监督函〔2011〕551号）、《大豆油》（GB/T 1535）、《菜籽油》（GB/T 1536）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《芝麻油》（GB/T 8233）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

1.花生油抽检项目包括苯并[a]芘、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量、黄曲霉毒素B1等7个指标。

2.芝麻油抽检项目包括苯并[a]芘、过氧化值、酸价(以KOH计)、溶剂残留量、乙基麦芽酚等5个指标。

3.菜籽油抽检项目包括苯并[a]芘、酸值(KOH)、溶剂残留量、乙基麦芽酚、铅(以Pb计)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值等7个指标。

4.大豆油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)、溶剂残留量等5个指标。

5.煎炸过程用油抽检项目包括极性组分、酸价(KOH)等2个指标。

6.玉米油抽检项目包括苯并[a]芘、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(以KOH计)、黄曲霉毒素B1等5个指标。

7.食用植物调和油抽检项目包括苯并[a]芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚(TBHQ)、过氧化值、酸价(KOH)等6个指标。

七、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、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)、菌落总数等11个指标。

2.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。

3.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)、菌落总数、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。

八、糕点

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 糕点、面包》（GB 7099）、《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 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921）、《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

糕点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)、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)、丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)、丙二醇、纳他霉素、安赛蜜、菌落总数、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)、过氧化值(以脂肪计)、大肠菌群、金黄色葡萄球菌、三氯蔗糖、酸价(以脂肪计)（KOH）、沙门氏菌、霉菌、甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)等20个指标。

九、冷冻饮品

（一）抽检依据

抽检依据是《冷冻饮品 冰淇淋》（GB/T 31114）、《冷冻饮品 雪糕》（GB/T 31119）、《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 冷冻饮品和制作料》（GB 2759）等标准及产品明示标准和指标的要求。

（二）检验项目

冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰、其他类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、蛋白质、阿力甜、脂肪等6个指标。