附件1

本次检验项目

一、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.腌渍食用菌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)、脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)等3个指标。

4.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。

二、速冻食品

（一）抽检依据

抽检依据是《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《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）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《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.速冻蔬菜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)等3个指标。

2.速冻调理肉制品抽检项目包括氯霉素、铬(以Cr计)、胭脂红、铅(以Pb计)、过氧化值(以脂肪计)等5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）、《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）、《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.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。

6.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。

7.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。

8.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。

9.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。

10.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。

11.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。

12.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。

13.豆芽抽检项目包括6-苄基腺嘌呤(6-BA)、纳他霉素、4-氯苯氧乙酸钠(以4-氯苯氧乙酸计)、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)、亚硫酸盐(以SO2计)、铅(以Pb计)、苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计)等8个指标。

14.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。

15.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。

16.荔枝抽检项目包括氯氰菊酯和高效氯氰菊酯、苯醚甲环唑、毒死蜱、氧乐果、多菌灵等5个指标。

17.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。

四、餐饮食品

（一）抽检依据

抽检依据是《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.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.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.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。